COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

DIREZIONE POLITICHE EDUCATIVE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA RELATIVO AI LOTTI CENTRO OVEST E MEDIA VALBISAGNO

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- Allegato n. 1 Sedi di ristorazione
- Allegato n. 2 Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara
- Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso
- Allegato n. 4 Menu, ricettari, composizione pasto scorta con relativi regimi dietetici
- Allegato n. 5 Prezziario generi alimentari
- Allegato n. 5 Bis Prezziario varianti
- Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici
- Allegato n. 7 Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti
- Allegato n. 8 Linee guida per l’elaborazione delle diete sanitarie e dei menu alternativi
- Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari
- Allegato n. 10 Composizione del prezzo offerto per ogni tipologia di pasto
- Allegato n. 11 Manutenzione ordinaria dei locali ed impianti di ristorazione
- Allegato n. 12 Manutenzione delle attrezzature
- Allegato n. 13 Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi
- Allegato n. 14 Penalità
- Allegato n. 15 Duvri
- Allegato n. 16 Elenco personale/consistenza organici impiegato nel precedente appalto
- Allegato n. 17 Tabella andamento pasti
- Allegato n. 18 Schede costituenti l’offerta tecnica

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA RELATIVO AI LOTTI CENTRO OVEST E MEDIA VALBISAGNO

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI GENOVA

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana – Politiche Educative.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

a) Committente: cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Genova)
b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
c) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'Impresa e/o presso le strutture del Comune date in comodato all'Impresa; il trasporto dei pasti presso i refettori e presso le altre strutture afferenti al servizio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti;
d) Cucine: le strutture di proprietà/disponibilità dell'I.A. o del Comune ove vengono preparati i pasti;
e) Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
f) Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale dell'I.A.,
g) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);
h) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
i) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
j) Menu giornaliero: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte giornalmente agli utenti;
k) Menu standard/annuale: il menu previsto, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;

l) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menu con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti /ingredienti;
m) Pasto completo giornaliero : tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio diversificato per ogni ordine di scuola;
n) Dieta sanitaria: pasto per utenti affetti da patologie o portatori di allergie/intolleranze alimentari;
o) Dieta codificata: pasto che esclude alcuni alimenti per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie;
p) Dieta sanitaria personalizzata: pasto per utenti che non rientra parzialmente o totalmente tra le diete codificate; (in quanto necessita di ulteriori esclusioni oltre quelle previste dalla codifica)
q) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore) ;
r) Dieta di attesa:pasto per utenti in attesa della redazione di dieta sanitaria personalizzata;
s) Diete etico-religiose: pasto per utenti che hanno richiesto menu alternativi per motivi etico religiosi;
t) Menu particolari: terminologia impiegata per identificare globalmente le diete di cui alla lettera p, q,r, s,t, u.
u) Preparazione gastronomica: il piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
v) Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione ;
w) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
x) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
y) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
z) Locali di ristorazione in gestione: le cucine di proprietà del Comune gestite dall'Impresa, i locali di distribuzione e consumo, i locali di servizio annessi ai refettori, gli spogliatoi e i servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa;
aa) Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
bb) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
cc) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
dd) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
ee) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
ff) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
gg) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
hh) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;

ii) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
jj) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
kk) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
ll) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
mm) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi produttive alle sedi di ristorazione scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 37, del D.Lgs. 163/2006.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune richiede, la fornitura di pasti a crudo, di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati come meglio definito nell'art. 3 – "Articolazione del servizio" del C.S.A.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall' impresa aggiudicataria, così come previsto dall'art.100 del Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture del Comune di Genova, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta avanzare pretesa alcuna**.**

Per quanto concerne la definizione del valore complessivo posto a base di gara e dei prezzi unitari di riferimento si rinvia a quanto dettagliatamente indicato nell'art. 1 "Oggetto dell'appalto" del Disciplinare di gara.

Art. 3 - Articolazione del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica, per ogni singola tipologia di pasto richiesto, sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale.

L'I.A. deve provvedere a:

- **confezionamento** e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica;
- **consegna dei pasti crudi**, presso le cucine, con cadenza giornaliera. Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi da

parte dell'I.A. aventi frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune;
- **integrazione della dotazione** di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze, secondo quanto specificatamente indicato nell'allegato n. 13 "Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi" ;
- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

<u>Pasti Pronti da consumare in loco</u>: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite da personale dell'I.A.

L'I.A. deve provvedere a:
- **confezionamento e trasporto** degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica gestite con personale dell'I.A;
- **preparazione e confezionamento** del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) da parte di personale dell'I.A.;
- **allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **distribuzione** di pasti pronti in multirazione o eventuale monorazione (comprensivi dei regimi dietetici);
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) e nello specifico:
  <u>scuole statali</u> (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi;
  <u>scuole comunali</u> (Nidi d'infanzia, sezioni primavera, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopature e lavaggio pavimenti;
  <u>scuole in coabitazione</u> secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **distribuzione delle merende** (nidi d'infanzia, sezioni primavera) predisposizione del refettorio preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- **frutta snack** (infanzia statale e comunale) predisposizione e consegna giornaliera al personale scolastico entro le ore 13,30 di frutta biologica (mele e pere) convenzionale (agrumi), equo e solidale (banane), succhi di frutta e frullati, sanificazione dei frutti e confezionamento monodose in sacchetti per alimenti;
- **gestione dei rifiuti;**
- **manutenzione** ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature di cucina compresi gli scaldabagno e sostituzione e/o integrazione della dotazione esistente, come disciplinato al successivo art. 69;
- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;

- **manutenzione** e sanificazione dei freezers;
- **mantenimento** in buono stato dei locali e delle attrezzature; si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamete autorizzati dal Comune;
- **rottamazione** eventuale di una o più attrezzature presenti nella struttura con conseguente smaltimento e sostituzione delle stesse previa autorizzazione del Comune.

<u>Pasti Pronti veicolati</u>: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);

L'I.A. deve provvedere a:

- **preparazione, confezionamento, trasporto** di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);
- **distribuzione con scodellamento** dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'I.A., con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori);
- **distribuzione self-service** nelle sedi di ristorazione ove già praticata come specificato nell'allegato 1 e dove richiesta in corso di contratto come meglio disciplinato al successivo art. 6 mediante utilizzo di arredi e vassoi, distributori di bicchieri, materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio;
- **preparazione, allestimento** dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);
- **rigoverno dei locali** di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) e nello specifico:
  <u>*scuole statali*</u> (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi;
  <u>*scuole comunali*</u> (Nidi d'infanzia, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;
  <u>*scuole in coabitazione*</u> secondo le specifiche sopra citate;
- **pulizia e sanificazione** dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- **fornitura** dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio e sostituzione degli stessi qualora usurati;
- **ritiro** giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione;
- **gestione dei rifiuti**;

- **installazione** di freezers in comodato per il mantenimento dei gelati in ogni sede di ristorazione, ove possible e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- **manutenzione** ordinaria dei locali di distribuzione e consumo (refettori), comprensivi dei locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- **manutenzione** e sanificazione dei freezers e dei carrelli termici;
- **integrazione** e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente Capitolato;
- **distribuzione delle merende:** (nidi d'infanzia, sezioni primavera) predisposizione del refettorio preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- **frutta snack** (infanzia statale e comunale) predisposizione e consegna giornaliera al personale scolastico entro le ore 13,30 di frutta biologica (mele e pere) convenzionale (agrumi), equo e solidale (banane), succhi di frutta e frullati, sanificazione dei frutti e confezionamento monodose in sacchetti per alimenti;

Art. 4 - Ulteriori prestazioni richieste all'I.A.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

1) **per i pasti crudi**:
- installazione di freezers per il mantenimento dei gelati presso ogni cucina e relativo servizio di manutenzione;
- fornitura di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze per ogni cucina e su richiesta degli uffici di ristorazione territoriali con modalità e specifiche tecniche indicate negli Allegati n. 3,7 e 13;

2) **per i pasti pronti da consumare in loco**:
- installazione di freezers per il mantenimento dei gelati presso ogni cucina e relativo servizio di manutenzione e pulizia;
- interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, entro il limite dell'1% sull'importo complessivo a base di gara per ciascun lotto quantificati nella misura meglio specificata al successivo art. 69;

3) **per i pasti pronti veicolati**:
- installazione di freezers per il mantenimento di gelati e di carrelli termici per il mantenimento della temperatura presso ogni sede di ristorazione;
- servizio di manutenzione e pulizia delle suddette attrezzature:
- fornitura delle brocche con coperchio per acqua, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari per la distribuzione;
- fornitura, qualora necessario per garantire il regolare funzionamento del servizio e i necessari requisiti igienici, dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food) e sostituzione degli stessi qualora usurati;

- interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, entro il limite dell'1% sull'importo complessivo a base di gara per ciascun lotto quantificati nella misura meglio specificata al successivo art. 69;
- fornitura di bilancia automatica per alimenti e termometro a sonda per consentire i controlli su porzionatura e temperature dei pasti;

4) **per tutte le tipologie di pasti**:

- l'I.A. è tenuta a fornire acqua minerale per situazioni di emergenza legate alla potabilità dell'acqua di rete. Tale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria è da ritenersi interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto ed è quantificata nella misura sotto indicata:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN LITRI
CENTRO OVEST	10800
MEDIA VALBISAGNO	6490

- l'I.A. è tenuta a provvedere alla stampa periodica dei menu in lingua italiana, comprensiva della Carta del Servizio di Ristorazione e delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto (piani di miglioramento, qualità percepita, informazioni nutrizionali e dietetiche per patologia, ecc.), in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti per ogni tipologia gestionale. L'I.A., secondo i testi forniti dal Comune e concordati con l'I.A. stessa, provvede alla stampa di opuscoli, in formato A5 di 20 pagine/40 facciate circa, unite da 2 punti metallici, stampati in nero con copertina in policromia, o altro formato da concordare con l'I.A. di equivalente valore economico, nonchè alla consegna alle singole scuole servite, concordando modalità e tempi di consegna con gli uffici preposti del Comune. L'I.A. deve altresì fornire un numero di copie, da concordare con il Comune e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (convegni, sportelli, ecc.).

Si specifica che i freezers ed i carrelli termici installati, di proprietà dell'I.A., dovranno essere ritirati dalla stessa a fine contratto.

Art. 5 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune

L'I.A. s'impegna ad utilizzare gli strumenti messi a disposizione dal Comune per la registrazione giornaliera dei pasti consegnati, per la registrazione e gestione delle non conformità rilevate e per la gestione delle schede tecniche degli alimenti utilizzati.

In particolare l'I.A. si impegna ad utilizzare i prodotti software messi a disposizione dal Comune secondo le modalità che saranno indicate.

In caso di mancato utilizzo degli applicativi informatici è prevista la penalità indicata nell'Allegato n.14 .

Art. 6 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Comune si riserva la facoltà di:

- modificare in una o più sedi di ristorazione, in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente richiesto ed indicato, nell'Allegato n.1, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente capitolato.
  Nel caso in cui il Comune richieda tutte le prestazioni componenti il tipo di pasto richiesto, lo stesso corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione.
  Nel caso in cui il Comune richieda prestazioni parziali del servizio (quali la distribuzione dei pasti) lo stesso corrisponderà all'I.A. il prezzo derivante dai servizi effettivamente forniti desumibile dalla segmentazione dei prezzi presentata dall'I.A. nell'Allegato 10 "Composizione del prezzo offerto per ogni tipologia di pasto" come meglio indicato all'art. 99 "Pagamento dei pasti".
- " modificare, in via temporanea o definitiva, l'articolazione del menu come definito nel successivo art. 37 "Struttura del menu".
  In tal caso il Comune corrisponderà all'I.A. il prezzo derivante dai servizi effettivamente forniti desumibile dalla segmentazione dei prezzi presentata dall'I.A. nel modulo di "Offerta economica
- affidare ulteriori servizi analoghi nell'ambito della normativa vigente, inizialmente non ricompresi, previa verifica congiunta di fattibilità/sostenibilità economica/gestionale.
- Il Comune intende incrementare la distribuzione dei pasti attraverso il sistema del self-service nei locali di distribuzione e consumo, ove ciò sia realizzabile, richiedendo allo scopo la fornitura di appositi vassoi, distributori di bicchieri, materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio.

Nel periodo contrattuale il Comune si impegna ad incrementare le sedi scolastiche fornite con pasti pronti da consumare in loco attraverso la modifica della tipologia di pasto inizialmente previsto, compatibilmente alle risorse finanziarie disponibili.

Art. 7 - Durata del contratto

Il contratto per il servizio di ristorazione per il lotto Centro Ovest avrà durata di 24 mesi dal giorno 1 settembre 2011, o comunque eventuale data successiva indicata dal Comune, al 31 Agosto 2013 e per il lotto Media Valbisagno avrà durata di 20 mesi dal 1 gennaio 2012 o comunque eventuale data successiva indicata dal Comune al 31 Agosto 2013.
La stazione appaltante si riserva la possibilità di ricorrere alla procedura negoziata senza bando prevista dall'art.57, comma 5, lettera b del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., per l'affidamento di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'aggiudicatario fino all'importo complessivo massimo di cui all'articolo seguente.

La Civica Amministrazione, sulla base di oggettive e motivate esigenze di servizio, si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario lo svolgimento delle prestazioni di cui al contratto, alle medesime condizioni dallo stesso disciplinato, per il tempo necessario all'individuazione del nuovo affidatario e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza contrattuale; in tal caso l'aggiudicatario è tenuto ad eseguire le prestazioni richieste alle stesse condizioni contrattuali, senza che da ciò derivi il diritto a qualsivoglia indennizzo.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- bambini dei Nidi d'infanzia;
- alunni delle Scuole d'Infanzia comunali comprensive delle sezioni Primavera 24/36 mesi, alunni delle Scuole d'Infanzia statali, delle Scuole primarie e secondarie di primo grado;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- personale comunale dipendente che ne abbia diritto;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune;
- personale disabile e/o con disagio socio-economico, inserito in strutture scolastiche e/o sociali, equiparato per mansioni a personale comunale e comunque disciplinato da accordi con il Comune;
- bambini dei Nidi d'infanzia convenzionati dal Comune ;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

Art. 9 - Pasti per soggetti terzi

L'I.A. si impegna ad erogare, su richiesta del Comune, il servizio di ristorazione per i Nidi d'infanzia privati, accreditati dal Comune stesso. La tipologia del servizio sarà oggetto di accordo fra I.A. e gestore del Nido d'infanzia accreditato in relazione all'utenza frequentante (lattanti, semidivezzi e divezzi).

L'I.A. si impegna altresì, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza di particolare gravità che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune.

Art. 10 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Nidi d'infanzia

Il servizio prevede la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati. I *pasti pronti veicolati* saranno distribuiti a cura di personale dell' I.A. che deve inoltre provvedere alla sbucciatura e al taglio della frutta, al taglio della carne e al taglio del pane quando necessario. L' I.A. deve provvedere alla fornitura di stoviglie monouso; le posate, in acciaio inox, dovranno essere ritirate giornalmente dall'I.A. per la sanificazione.

In caso di veicolazione l'I.A. deve altresì provvedere alla fornitura della

colazione, a base di latte e tè caldo, da consegnare in caraffe termiche, e alla distribuzione della stessa. Tale ulteriore prestazione deve intendersi interamente compensata dalla corresponsione del relativo prezzo di aggiudicazione.

Scuole d'Infanzia

Il servizio prevede la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco, pasti pronti veicolati comprensivi dei menu particolari . Il personale della I.A. deve provvedere alla sbucciatura e al taglio della frutta, al taglio della carne e al taglio del pane quando necessario.

La I.A. deve provvedere alla fornitura di stoviglie monouso per le scuole infanzia con fornitura di pasti pronti veicolati; per le scuole infanzia con fornitura pasti crudi e fornitura di pasti pronti da consumare in loco, l'I.A. deve impiegare piatti in ceramica o melamina, bicchieri in melamina o policarbonato già in dotazione alla scuola e deve provvedere al reintegro dello stesso in caso di usura o carenze.

Il Comune si riserva di richiedere l'utilizzo di stoviglie monouso anche per scuole con fornitura di pasti crudi per esigenze particolari.

Scuole primarie e secondarie

Il servizio prevede la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, comprensivi dei menu particolari. Il personale della I.A. deve provvedere alla sbucciatura e al taglio della frutta, al taglio della carne per le classi prime e seconde della scuola primaria.

La I.A. deve provvedere alla fornitura di stoviglie monouso per le scuole con fornitura di pasti pronti veicolati; per le scuole primarie e secondarie con fornitura pasti crudi e fornitura di pasti pronti da consumare in loco l'I.A. deve impiegare piatti in ceramica o melamina, bicchieri in melamina o policarbonato già in dotazione alla scuola e deve provvedere al reintegro dello stesso in caso di usura o carenze.

Per le scuole con fornitura pasti crudi ed impiego di piatti in melamina e bicchieri in melamina o policarbonato, in dotazione alla scuola, deve provvedere al reintegro dello stesso in caso di usura o carenze.

Il Comune si riserva di richiedere l'utilizzo di stoviglie monouso anche per scuole con fornitura di pasti crudi per esigenze particolari.

Per tutte le categorie di utenti, i tavoli saranno apparecchiati con tovagliette monoposto e tovaglioli a perdere fornite dalla I.A.

Servizio Estivo

Nei mesi estivi (vedi successivo art. 15 "Calendario di erogazione del servizio") il servizio sarà limitato ad alcune sedi di ristorazione scolastica, nelle scuole dove si svolge il "servizio estivo", con le modalità che saranno indicate annualmente dal Comune.

Art. 11- Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza

Le sedi del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato sono comprese nei Municipi Centro Ovest e Media Valbisagno del Comune di Genova.

La composizione dei lotti e la tipologia di pasti, gli indirizzi delle sedi di ristorazione ed il numero presunto di pasti medi giornalieri sono indicati nell'Allegato n. 1 "Sedi di ristorazione", ove sono inoltre riportati

indicativamente il numero di refettori e di turni, le frequenze giornaliere presunte minime, massime e medie, la presenza di eventuali sezioni Primavera, il numero delle sezioni attrezzate per disabili e l'organizzazione delle attività scolastiche in tempo pieno/prolungato e moduli. Tali dati sono indicativi alla formulazione dell'offerta fatte salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

Le Imprese, risultanti aggiudicatarie dei lotti, sono tenute a garantire l'espletamento del servizio secondo quanto previsto ed indicato nell'Allegato n. 1, anche nel caso del sopraggiungere di situazioni impreviste e contingenti che comportino modifiche temporanee della tipologia del pasto inizialmente indicate per ogni singola sede di ristorazione.

Qui di seguito sono descritte le caratteristiche dei lotti e le strutture produttive da impiegare:

LOTTO CENTRO OVEST

TOTALE PASTI/DIE : 3514 (freq. media nov. 2010)

All'interno del lotto è richiesta la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati.

L'Azienda partecipante, pertanto, deve utilizzare:

- struttura/e produttiva/e (cucina e magazzino di proprietà/disponibilità aziendale;
- una cucina di proprietà pubblica per la produzione di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati da trasportare nelle sedi di ristorazione limitrofe;
- otto cucine di proprietà pubblica per la produzione di pasti pronti da consumare il loco.

LOTTO MEDIA VALBISAGNO

TOTALE PASTI/DIE : 2.630 (freq. media nov. 2010)

All'interno del lotto è richiesta la fornitura di pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati.

L'Azienda partecipante, pertanto, deve utilizzare:

- struttura/e produttiva/e (cucina e magazzino di proprietà/disponibilità aziendale;
- quattro cucine di proprietà pubblica per la produzione di pasti pronti da consumare il loco.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa avanzare pretesa alcuna.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione, così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente al riordino dei cicli scolastici.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni

dell'entità del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il numero presunto dei pasti annui, suddivisi nelle diverse tipologie richieste, è riportato nell'Allegato n. 2 "Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara".

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

A titolo esemplificativo, a completamento delle informazioni sulle sedi di ristorazione, nell'allegato 17 "Tabella andamento pasti", si forniscono i dati storici sulle frequenze giornaliere dei pasti riferite al mese di novembre 2010 per ogni singola sede scolastica.

Art. 12 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione

Al verificarsi di situazioni di emergenza legate alle condizioni tecnico-strutturali degli edifici scolastici, a situazioni di ridimensionamento, utilizzo diversificato degli spazi, attivazione di nuove sedi educative/sociali, il Comune si riserva di effettuare cambiamenti di sedi di ristorazione nell'ambito del territorio comunale, sia temporanei che definitivi, con conseguente affidamento del servizio sulla base della nuova situazione determinatasi. In tal caso, previa verifica del mantenimento entro il quinto in diminuzione o in aumento dell'importo contrattuale, l'espletamento del servizio deve essere garantito dall'I.A. del lotto di nuova appartenenza territoriale anche se derivante da altro appalto. Nel caso in cui il Comune intenda utilizzare sedi di ristorazione non previste nell'elenco di cui all'Allegato n. 1, il servizio sarà assegnato all'I.A. assegnataria del lotto che territorialmente ricomprende la sede considerata.

Art. 13 - Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato Speciale, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso, qui di seguito specificatamente indicate:

Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso con quantificazione dei coefficienti giornalieri;
Allegato n. 4 Menu, Ricettari, composizione del pasto scorta e relativi regimi dietetici;
Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici;
Allegato n. 7 Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti;

Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari;
Allegato n. 13 Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi.

Art. 14 - Varianti

L'impresa concorrente ha facoltà di non presentare alcuna offerta o presentare offerta per una o più delle varianti individuate nell'art. 4 del disciplinare di gara. Nel caso in cui venga formulata offerta per una o più delle suddette varianti il Comune attribuirà all'Impresa partecipante un

punteggio.
L'impresa, nel caso di aggiudicazione, è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, le varianti offerte in sede di gara, nel corso del periodo contrattuale, nei tempi e nei modi concordati con il Comune e/o secondo quanto indicato nel presente articolo.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Comune, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'Impresa in sede di gara, il Comune tratterrà l'importo equivalente aumentato del 10% a titolo di risarcimento danni.
Il Comune si riserva di sostituire le varianti proposte in sede di offerta con varianti alternative, all'interno dei costi previsti nella stessa offerta, previo accordo con l'appaltatore. Di seguito si dettaglia specificatamente quanto richiesto dal Comune in relazione a ciascuna tipologia di variante di cui all'art. 4 del Disciplinare di Gara:

- **Interventi urgenti di manutenzione straordinaria locali di ristorazione**:

L'I.A. è tenuta ad effettuare su richiesta del Comune, interventi non prevedibili di manutenzione straordinaria atti a garantire la funzionalità dei locali della ristorazione scolastica entro il limite di importo dichiarato dall'I.A. in sede di offerta oltre la prestazione obbligatoria. L'I.A. è tenuta a presentare un preventivo di spesa che sarà oggetto di valutazione di congruità tecnica ed economica da parte dei competenti uffici comunali. Tale motivata valutazione deve ritenersi vincolante per l'I.A. La tempistica di effettuazione dell'intervento sarà oggetto di accordo tra le parti.

Qualora la spesa degli interventi richiesti nel corso del contratto sia inferiore all'importo offerto in sede di gara, il Comune si riserva la facoltà di definire modalità alternative di utilizzo dell'importo residuo alle quali l'I.A. deve attenersi.

L'I.A. è tenuta a trasmettere la documentazione relativa a opere eseguite e materiali impiegati prevista dalle normative vigenti.

- **Fornitura ed installazione di attrezzature per lavaggio stoviglie:**

Il Comune provvederà ad individuare i locali di distribuzione e consumo (refettori) nei quali l'I.A. dovrà provvedere nel corso del periodo contrattuale alla fornitura e all'installazione di attrezzature per il lavaggio delle stoviglie entro il numero dichiarato in sede di gara.

- **Insonorizzazione, fornitura e montaggio di tende ignifughe, fornitura di arredi/attrezzature (banchi) per il self-service nei locali di distribuzione e consumo (refettori)**:

Il Comune provvederà ad individuare i locali di distribuzione e consumo (refettori) nei quali l'I.A. dovrà provvedere nel corso del periodo contrattuale all'installazione di pannelli fonoassorbenti, alla fornitura e montaggio delle tende ignifughe e alla fornitura di arredi/attrezzatura (banchi) per il self-service entro il limite dei mq. e del numero dichiarati in sede di gara con una programmazione concordata tra le parti. La realizzazione di tali interventi sarà subordinata ad una preventiva valutazione tecnica tesa a verificarne l'adeguatezza. L'I.A. è tenuta a trasmettere la documentazione relativa a opere eseguite e materiali impiegati prevista dalle normative vigenti.

- **fornitura acqua minerale per situazioni di emergenza**

Nel periodo contrattuale, su richiesta del Comune, l'I.A. è tenuta a fornire con immediatezza l'acqua minerale per situazioni di emergenza fino alla concorrenza del quantitativo dichiarato in sede di offerta oltre alla prestazione obbligatoria già specificata nel precedente art. 4. Qualora il quantitativo delle forniture richieste nel corso del contratto risulti inferiore al quantitativo offerto in sede di gara, il Comune, effettuata una valutazione economica sulla base del prezzo dichiarato nell'allegato 5 "Prezziario generi alimentari", si riserva la facoltà di definire modalità alternative di corresponsione dell'importo residuo al quale l'I.A. deve attenersi.

- **progetti riciclaggio con fornitura materiale monouso biodegradabile o standard**

L'I.A. è tenuta a realizzare, entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del servizio, il progetto di riciclaggio a favore del numero di utenti dichiarati in sede di offerta secondo le modalità previste al successivo art. 67 "Progetto riciclaggio". Il Comune provvederà ad individuare le scuole sedi del progetto.

- **qualità alimenti a filiera controllata**

L'I.A. è tenuta a fornire gli alimenti a filiera controllata dichiarati in sede di gara a partire dall'inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale.

In caso di mancata attuazione delle varianti proposte in sede di gara, il Comune applicherà le specifiche penalità previste nell'allegato 14.

Art. 15 - Calendario di erogazione del servizio

Il calendario di erogazione dei servizi di ristorazione scolastica è indicativamente stabilito come segue e potrà subire variazioni a seguito dell'approvazione del calendario scolastico annuale da parte della Regione Liguria:

	Inizio (*)	**Termine (*)**	**Giorni settimanali di funzionamento**
Nidi d'infanzia	04.09	23.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole Infanzia comunali	04.09	23.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole Infanzia Statali	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	30.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole primarie e Secondarie di I grado	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	10.06	5 – dal lunedì al venerdì
Servizio Estivo	01.07	31.08	5 - dal lunedì al venerdì

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Il calendario di erogazione del servizio per gli anni scolastici successivi sarà annualmente definito e comunicato dal Comune.

Art. 16 - Inizio dell'erogazione del servizio

Il Comune si impegna a comunicare all'I.A., con almeno dieci giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. L'Impresa potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un verbale di inizio del servizio. In caso di comprovata urgenza, il Comune può richiedere l'esecuzione anticipata del contratto, fatta salva l'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio del servizio, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare il termine del servizio a sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, questo si riserva la possibilità di apportare riduzioni/ integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente art. 11.

Art. 17 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*
In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, e in via del tutto straordinaria, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo del pasto scorta.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*
In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo degli alimenti costituenti il pasto scorta.

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

d) *Interruzione totale del servizio senza preavviso*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui il Comune abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di ristorazione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Art. 18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 19 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Inoltre l'Impresa deve garantire la presenza di almeno un/una dietologo o dietista dedicata alla preparazione di regimi dietetici particolari per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni

sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs.vo 81/2004, ai regolamenti CE 852-853/2004, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune**.** Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati e a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione del corso. L'I.A. dovrà far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

Art. 20 - Organico

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi, deve essere composto da personale legato da regolare contratto all'Impresa. Il personale deve essere impiegato nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento del settore siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative , nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, salvo eventuali deroghe concordate nell'ambilto di appositi protocolli di intesa tra Amministrazione Comunale, OO.SS e Associazioni rappresentative delle Imprese.

La consistenza di tale organico, impiegato presso le cucine di proprietà del Comune e dell'Impresa e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere presentata entro 10 giorni dall'avvio del servizio e riconfermata al Comune e alle OO.SS., tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore e orario di lavoro con frequenza trimestrale e per iscritto, secondo un modello standard predisposto dal Comune.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione di un foglio firma mensile, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede di ristorazione, cucina, refettori e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale, entro 24 ore dalla richiesta, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 21 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

L'Impresa, è altresì obbligata ad assorbire il personale attualmente addetto ai servizi di ristorazione in forza alla gestione uscente nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria. L'Impresa su richiesta del Comune, deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nel servizio di distribuzione.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS., comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

Su richiesta del Comune, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denunceranno quanto sopra al competente Ispettorato del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 107 "Cauzione definitiva".

Art. 22 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa nell'offerta tecnica, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dal Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro le 12 ore in modo da mantenere costante l'impiego di personale indicato nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui l'Impresa non ottemperi a tale disposizione il Comune provvederà ad applicare la penalità di cui all'Allegato n. 14.

E' fatto divieto alle I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente capitolato nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, il mantenimento di adeguati tempi di esecuzione e l'osservanza delle norme igienico sanitarie e rispettare gli indici di produttività di seguito indicati:

Nidi d'infanzia in coabitazione con altri ordini

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	**Max.**	
0	450	5,5
451	700	6,5

Scuole Infanzia, primarie e secondarie

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	**Max.**	
0	400	6,5
401	700	7,5
701	1.250	8,5
1.251	1.750	9
1.751	2.250	9,5
2.251	3.300	10

Tali indici devono essere costantemente mantenuti e qualsiasi modifica deve essere concordata con i referenti del Comune.
Nell'organico previsto per ogni cucina deve essere presente un cuoco responsabile dell'intero processo, referente dell'Impresa, per i rapporti con il Comune la scuola e l'utenza.

Art. 24 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'I.A. nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.
Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dal DPR.327/80 ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza.

Art. 25 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare i rapporti addetti/utenti di seguito indicati, tenendo anche conto di tutte le prestazioni a corredo della distribuzione (riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie) :

Ordine di scuola	**Rapporto addetti/utenti**
Rapporto utenti/addetti in Nidi d'infanzia e scuole infanzia	1:35
Rapporto utenti/addetti in primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo e più refettori	1:40
Rapporto utenti/addetti in primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo ed un unico refettorio	1:45
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi e più refettori	1:50
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi ed un unico refettorio	1:55
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con servizio self-service con pasti pronti veicolati	1:55

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi, il numero di addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopraindicati tenendo conto del numero totale di utenti presenti e il numero di addetti risultante deve essere mantenuto per tutta la fascia distributiva del primo e del secondo turno distributivo.

Esempio: I Turno n. 200 II Turno n. 150, utenti presenti complessivi N. 350, che divisi per 50 danno un n. di addetti necessari sia nel I che nel II turno, pari a 7.

Nel caso in cui il rapporto desse come risultanza un numero con decimale sarà necessario provvedere all'aggiunta di un unità qualora il decimale superi lo 0,4.

L'I.A. deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica della corretta distribuzione delle diete e dei rapporti con il Comune, la scuola e l'utenza.

Art. 26 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori

L'Impresa deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Direttore Tecnico deve essere lo stesso che l'Impresa ha indicato in sede di offerta.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa pertanto dovrà garantire costante reperibilità.

Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Per l'elaborazione delle diete personalizzate, l'I.A. dovrà avvalersi di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

L' I.A. dovrà inoltre garantire l'impiego di un numero adeguato di "ispettori" incaricati del monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio, che dovranno garantire la massima collaborazione ai responsabili nominati dal Committente al fine di garantire il buon andamento del servizio. Il numero degli ispettori non dovrà essere inferiore ad uno per lotto aggiudicato e gli stessi dovranno svolgere il loro ruolo da ispettori e non dovranno essere utilizzati per la sostituzione del personale eventualmente assente sulle sedi scolastiche, fatte salve situazioni di improvvisa emergenza che devono essere comunicate agli uffici di coordinamento territoriale.

Art. 27 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune;
- evitare di trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio.

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 28 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.
Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono specificati nelle *"Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari*" (allegato n. 9).

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'I.A., contestualmente all'aggiudicazione definitiva, deve provvedere all'utilizzo del software messo a disposizione del Comune per l'inserimento dei dati identificativi delle derrate alimentare e delle bevande utilizzate secondo definite modalità.

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall''Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato prima dell'avvio del servizio.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell'Impresa. Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di regimi dietetici particolari.

Art. 29 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Art. 30 - Prodotti a filiera controllata e di eccellenza

Per prodotto a filiera controllata si rinvia a quanto indicato nelle Disposizioni generali - Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari.

Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici, da agricoltura integrata, per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

<table>
<tr><th colspan="2">ALIMENTI BIOLOGICI</th><th>FREQUENZA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Nidi d’infanzia
Sezioni Primavera 24/36 mesi</td><td>Frutta fresca</td><td>tutti i giorni</td></tr>
<tr><td>Pasta
Olio extra vergine
Ricotta
Latte fresco intero</td><td>sempre, secondo menu</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Scuole dell’infanzia comunali e statali, Scuole Primarie, Secondarie di primo grado e adulti</td><td>Mele</td><td>almeno 1 volta al mese</td></tr>
<tr><td>Pasta</td><td>sempre secondo menu</td></tr>
<tr><td>Scuole infanzia comunali e statali</td><td>Mele, pere e succhi di frutta</td><td>sempre per il progetto frutta snack pomeridiano</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">ALIMENTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA</th><th>FREQUENZA</th></tr>
<tr><td>Scuole dell’infanzia comunali e statali, Scuole Primarie, Secondarie di primo grado e adulti</td><td>Mele</td><td>sempre, secondo menu</td></tr>
</table>

Nelle tabelle dietetiche (allegato n. 4) ne sono indicati gli utilizzi che costituiscono lo standard minimo da rispettare.

L’I.A. deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, da agricoltura integrata ed i disciplinari di riferimento.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Comune si riserva di promuovere attraverso progetti il consumo dei prodotti agricoli ed agroalimentari di eccellenza del territorio locale, migliorandone e valorizzandone l’offerta, coinvolgendo l’utenza attraverso percorsi di educazione alimentare.

Per le carni bovine si richiede l’utilizzo di prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell’elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.

Art. 31 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l’I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in un tempo utile (indicativamente una (1) ora per la produzione del menu previsto , il Comune provvederà ad acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A.

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste nell'Allegato n. 14 del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 93 “Blocco delle derrate”.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 32 - Mancata fornitura di alimenti a filiera offerti quale miglioramento dello standard minimo

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti di filiera non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo fax/mail, al Comune l'elenco tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà:

- richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro prodotto a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;
- applicare la differenza di prezzo tra prodotto convenzionale e prodotto certificato in base ai prezzi del Catalogo referenze Intercenter con le modalità di cui all'art. 99 “Pagamento dei pasti”.

Nel caso in cui l'Impresa non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui all'Allegato 14.

Art. 33 - Iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale

Il Comune si riserva di promuovere progetti a sostegno della biodiversità e iniziative a carattere sociale. In tal ambito potranno essere individuati prodotti a rischio di estinzione e prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità (legge di iniziativa popolare 109/96), che potranno entrare nel menu in sostituzione di prodotti analoghi previo accordo operativo con l'I.A.

Le iniziative a carattere sociale promosse e sostenute dal Comune ricomprendono inoltre il ritiro e la distribuzione a cura di Enti Morali di generi alimentari di proprietà del Comune risultati eccedenti e non altrimenti utilizzabili per l'esecuzione del servizio.

In particolare promuove il ritiro di:
- prodotti dietetici per la prima infanzia opportunamente confezionati;
- prodotti alimentari a lunga conservazione nell'unità di imballo (pasta, riso, biscotti, ecc.);
- pane e frutta giornalieri.

In aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) il Comune promuove altresì progetti relativi al ritiro di preparazioni gastronomiche secondo le modalità concordate congiuntamente con l'I.A. e le organizzazioni di volontariato Onlus.

Art. 34 - OGM

Il Comune e la Regione Liguria aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la ecosostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto devono venire impiegati solo alimenti per i quali in qualsiasi fase del loro processo produttivo non vengano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (vedi Disposizioni generali - Allegato n.9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari).

Art. 35 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" - nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi e s.m.i.

I prodotti del commercio equo e solidale sono individuati mediante una delle seguenti modalità (Art. 4 - Legge Regionale sopra citata - individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale):

a) provenienza dei prodotti da un'organizzazione del commercio equo e solidale, accreditata ai sensi dell'art. 3, comma 2, lettera b);
b) certificazione dei prodotti da parte degli enti di cui all'articolo 3, comma 2, lettera c), attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia.

Il Comune intende garantire l'utilizzazione di tali prodotti per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

<table>
<tr><th colspan="2">ALIMENTI PROVENIENZA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</th><th>FREQUENZA</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Nidi d'infanzia
Sezioni Primavera
24/36 mesi</td><td>Banana bio</td><td>sempre secondo menu e almeno una volta la settimana</td></tr>
<tr><td>zucchero di canna</td><td>sempre secondo menu</td></tr>
<tr><td>bulgur di grano</td><td>sempre secondo menu</td></tr>
<tr><td>Scuole dell'infanzia comunali e statali,</td><td>Banana bio</td><td>sempre secondo il menu e almeno una volta la settimana</td></tr>
</table>

Nelle tabelle dietetiche (allegato n. 4) ne sono indicati gli utilizzi, che costituiscono lo standard minimo da rispettare.

L' I.A, dovrà dichiarare, con bolle di consegna separate, il quantitativo mensile della fornitura (per poter poi fornire rendicontazione alla Regione Liguria).

TITOLO IV - MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 36 - Comunicazione e diffusione del menu

I menu sono redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica dei Servizi di Ristorazione del Comune, in collaborazione con le commissioni mensa cittadine e con ASL Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, convalidati dall'organismo tecnico-consultivo denominato "Unità di Nutrizione", costituito da un gruppo di esperti individuati tra i Responsabili della Ristorazione, Medici dell'ASL, Veterinari, Pediatri, Funzionari Tecnici, Dietiste, Cuochi/e, Rappresentanti delle Associazione di genitori, Associazioni dei Consumatori e Responsabili delle scuole.

L'I.A. oltre a provvedere alla stampa del menu come disciplinato dal precedente art. 4, è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno indicante l'elenco degli ingredienti e redatto in modo tale da garantire massima visibilità dei prodotti di provenienza Commercio Equo e Solidale e dei prodotti a filiera.

Art. 37 - Struttura del menu

I pasti crudi, i pasti pronti da consumare in loco, i pasti pronti veicolati, devono essere preparati seguendo le grammature indicate nel ricettario, concordate per il menu.

Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modifiche ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'I.A.; possono essere richieste variazioni qualitative e quantitative e integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di particolari specificità di prodotti.

L'I.A. è tenuta a fornire, per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione gastronomica; tale tabella deve essere formulata per ogni menu annuale ed aggiornata in relazione ad eventuali integrazioni/variazione del menu.

Le suddette tabelle devono essere disponibili presso le cucine e i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) per l'utilizzo da parte del personale aziendale e per consultazione nell'ambito dei controlli.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 9).

Il menu è rivolto ai bambini frequentanti i Nidi d'infanzia, Scuole dell'Infanzia Comunale e sezioni primavera 24/36 mesi, Scuole dell'Infanzia Statale, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, e le scuole individuate come sedi per il servizio estivo. Per le scuole in coabitazione (Nidi d'infanzia divezzi, scuola infanzia, scuola primaria in coabitazione con nido d'infanzia; Scuola Infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado in coabitazione con scuola infanzia; Scuola Primaria e scuola secondaria di primo grado in coabitazione con primaria) vanno seguiti gli specifici menu

come indicato all'allegato n. 4 "Menu, ricettari, composizione del pasto scorta con relativi regimi dietetici" che sono articolati come segue:

1.1 COLAZIONE: per i bambini/e dei Nidi d'infanzia e delle sezioni Primavera 24/36 mesi presenti al consumo.

1.2 PRANZO: per i bambini/e di Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi, Scuola dell'infanzia Comunale, Scuola dell'Infanzia Statale, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado nonché per gli adulti che ne abbiano diritto.

1.3 FRUTTA SNACK per i bambini/e di scuole dell'Infanzia comunali e statali

1.4 MERENDA: per i bambini utenti dei Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi.

Il Comune richiede altresì, <u>solo ed esclusivamente</u> per i bambini dei Nidi d'infanzia e delle sezioni Primavera 24/36 mesi, la fornitura di:

- specifici prodotti alimentari quali latte di proseguimento, specialità dietetiche per la prima infanzia, omogeneizzati e liofilizzati.
- acqua minerale naturale nella misura indicativa di ml. 300 per il periodo invernale e ml. 500 per il periodo estivo salvo eventuali richieste da concordare con gli uffici preposti.

Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

In ogni sede di ristorazione, in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire il quantitativo giornaliero di acqua minerale naturale per bambini e adulti, nonchè bicchieri monouso, necessari per l'intera giornata**.**

In tale caso viene riconosciuto all'I.A. l'importo relativo alla fornitura di acqua e bicchieri secondo i prezzi unitari da essa indicati nell'Allegato n. 5 "Prezziario Generi Alimentari".

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dal ricettario (Allegato n. 4).

Il Comune richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- <u>per la Ristorazione Scolastica</u>: in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua.

Art. 38-Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto "Fruttometro" e progetto "frutta snack pomeridiano"

Il Comune, promuove, in riferimento alla Linea Guida del Ministero della Salute "Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari", l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata: frutta fresca, frutta di IV gamma, frutta di provenienza commercio equo e solidale, ecc.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto "Fruttometro", anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

L'I.A. è tenuta a fornire la frutta fresca, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'I.A. deve inoltre provvedere a trasportarla e consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata).

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature riportate di cui all' allegato tecnico n. 4 (Tabelle Dietetiche).

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

La tipologia della frutta deve essere conforme a quanto previsto nella tabelle merceologiche di cui all'allegato tecnico n°9 (Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari).

Deve essere fornita:

- una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- frutta varia, tenendo conto della stagionalità dei prodotti secondo quanto previsto;
- una tovaglietta e un tovagliolo.

Relativamente al progetto frutta snack pomeridiano l'I.A. dovrà provvedere :

- alla fornitura di frutta biologica (mele e pere),convenzionale (agrumi) del mercato equo e solidale (banane), succhi di frutta biologici e frullati pronti. Le alternative (sempre a base di frutta) destinate ai regimi dietetici saranno confezionate singolarmente in sacchetti per alimenti trasparenti ed etichettati;

- alla sanificazione dei frutti e al loro confezionamento in sacchetti per alimenti monodose;

- La frutta predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe deve essere consegnata giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30

Art. 39 - Variazione del menu

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dal Comune e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'I.A. può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico – sanitario.

L'I.A., una volta ottenuta l'autorizzazione della variazione del menu dal Comune deve dare immediata comunicazione alle sedi di ristorazione interessate, per garantire la necessaria informazione.

Il Comune si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc.

Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'I.A. e per variazioni non concordate con il Comune, verrà applicata la penalità indicata nell'Allegato n. 14 al presente capitolato.

Il Comune può richiedere, in via sperimentale, un menu con doppie portate a scelta nelle scuole secondarie di primo grado, con prenotazione del pasto nel giorno di frequenza antecedente il consumo.

L'individuazione delle scuole sarà concordata con l'I.A.

Art. 40 - Diete sanitarie e menu alternativi

Il Comune redige i menu standard, i menu alternativi e le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è dell'Impresa Aggiudicataria. Il Comune mette a disposizione una linea guida inserita all'allegato n. 8, che descrive le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. La dietista responsabile dell'elaborazione delle diete personalizzate deve avere titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Art. 41- Dieta leggera e/o diete di attesa

Dieta leggera: L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno; è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da un secondo con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana) secondo indicazioni del Comune. Solo per gli Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi per la colazione e per la merenda, va fornito tè deteinato e biscotti senza glutine, latte e uova.

Diete di attesa: L'I.A. si impegna a fornire, come richiesto dal Comune, derrate alimentari per la preparazione di diete di attesa, nei giorni che precedono la stesura definitiva delle diete personalizzate. La dieta di attesa, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva con o senza parmigiano, da una porzione di carne o pesce o parmigiano reggiano o prosciutto, da un contorno di patate lessate o carote crude o lessate, pane a richiesta, frutta (mela). Solo per i Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi, come merenda banana o mela e per la colazione te deteinato con biscotti senza glutine latte e uova.

Art. 42 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio

Al verificarsi di particolari situazioni, il Comune si riserva la facoltà di utilizzare forme di pasto alternative sulla base delle indicazioni di seguito fornite:

PASTO SCORTA

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti costituenti il pasto scorta a disposizione di ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare in apposito armadio chiuso a chiave; la relativa chiave deve essere custodita in sicurezza nell'ambito dell'edificio scolastico, previ accordi con il Dirigente Scolastico. Per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti.

L'I.A. è tenuta a verificare, per la fornitura di "*pasti pronti da consumare in loco"* e *pasti pronti veicolati*, che gli alimenti costituenti il pasto scorta siano: correttamente conservati, disponibili e corrispondenti al numero degli utenti fruitori del servizio, con "Vita di scaffale" prolungata nel tempo ed evidenza di:

1 - Tempo massimo di conservazione di un prodotto (scadenza del prodotto).

2 - Tempo di giacenza di un prodotto nel magazzino - indicatore della velocità di rotazione delle scorte - , mentre il controllo degli stessi per la fornitura di pasti crudi è a cura del Comune.

Il "Pasto Scorta" deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica in modo da essere già disponibile già dal primo giorno di servizio e verrà ritirato dall'I.A a fine anno scolastico in quanto di proprietà della stessa.

Il "Pasto Scorta" deve essere esclusivamente utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall'I.A., per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto in

quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso e non sia possibile produrre e/o consegnare una portata alternativa.
Qualora il pasto scorta sia utilizzato per eventi occasionali di disservizio ascrivibili alla responsabilità dell'I.A, la stessa si deve impegnare al reintegro, da intendersi a totale carico dell'I.A., degli alimenti utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo, fatto salvo l'eventuale rifusione dei rimborsi concessi all'utente dal Comune di cui all'art. 103 (Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di rifusione all'I.A.).
Qualora il pasto scorta sia utilizzato per cause imputabili al Comune, lo stesso corrisponde all'I.A. il corrispettivo dovuto mediante reintegro da effettuare tramite ordinativo in Allegato n. 5 e/o mediante il pagamento del prezzo di aggiudicazione.
Il Comune può richiedere variazioni di composizione e di grammature del pasto scorta concordandole con l'I.A.
Per la composizione del pasto scorta ed i relativi regimi dietetici si rimanda all'Allegato n. 4.

CESTINI DA VIAGGIO
Il Comune può richiedere all'I.A., la fornitura di cestini da viaggio per le gite, o pasti modello "Packet Lunch" per situazioni, ove temporaneamente la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menu base. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione, da effettuarsi almeno 48 ore prima del giorno del consumo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermici - per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune o con la scuola.
La composizione dei cestini da viaggio per tutte le utenze è riportata sull'allegato n. 4.
La composizione dei pasti modello "Packet Lunch" verrà concordata con l'I.A.

Art. 43 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell'Allegato n. 5

In situazioni di emergenza o di particolare necessità, il Comune si riserva di richiedere all'I.A. derrate alimentari, bevande e materiale monouso non compresi nel prezzo del pasto per i quali l'I.A. è tenuta ad emettere documento di trasporto e fattura separati da quelle relativi ai pasti.

Ciascun partecipante alla gara deve compilare e unire all'offerta tecnica l'Allegato n. 5, indicando i prezzi unitari dei prodotti eventualmente richiedibili.

Le derrate alimentari, le bevande ed il materiale monouso devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari (Allegato n. 9) e alle Tabelle Merceologiche del materiale monouso (Allegato n. 3).

In fase contrattuale il Comune effettuerà una verifica sulla congruenza dei prezzi sulla base dei valori medi di mercato.

L'I.A. si impegna, pertanto, a rinegoziare il prezzi unitari indicati in fase di offerta, sulla base delle risultanze della verifica di congruità di cui sopra.

Qualora si verificasse la necessità di richiedere alimenti o materiale monouso non compresi nell'elenco dell'Allegato n. 5, il Comune si riserva di procedere alla richiesta della fornitura, previa valutazione della relativa scheda tecnica, della campionatura e del prezzo proposto.

La richiesta di tali forniture deve essere inoltrata all'I.A. da personale espressamente autorizzato dal Comune mediante apposita modulistica.

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 – Modalità operative

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Evitare l'accatastamento delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve

fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.

- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallets in legno.
- Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, L'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di decongelamento.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo (solo ove autorizzato dal Comune).
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le fritture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate.
- E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
- La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi per le diete devono essere consegnati privati della crosta .

- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.
- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica.
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 45 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso le proprie Cucine e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare al servizio di ristorazione del Comune copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 46 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Art. 47 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.
Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Il camice deve riportare il nome dell'I.A. e consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie;
- Il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- Il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarne sui tavoli;
- Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nel refettorio il menu del giorno, gli ingredienti e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;

- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto), brocche con acqua potabile della rete idrica cittadina;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto, pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;
- distribuire il parmigiano reggiano grattugiato secondo le modalità concordate con l'Ufficio di Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione , valutando se aggiungere l'intero quantitativo nella gastronorm o consentire l'aggiunta individuale;
- non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni del l'Ufficio di Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio di Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione o dalle insegnanti;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico e concordate con l'Ufficio di Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione;
- l'acqua nelle brocche ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto,

concordando le modalità con l'Ufficio di Coordinamento Territoriale del Servizio di Ristorazione ;

- per motivi igienici devono essere utilizzate brocche differenti per il primo e secondo turno;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- per i casi di utilizzo di acqua minerale le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli e nelle aule eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

Art. 48 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in *"Limiti di contaminazione microbiologica." (allegato n.6).*

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque. L'IA deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno scolastico presso: a) punto acqua delle cucine – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di distribuzione e consumo(refettori).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, preferibilmente accreditato SINAL (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione dei controlli analitici effettuati.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

Art. 49 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Art.50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

-contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli;
- pane: campioni sul prodotto tal quale;
- frutta: campioni sul prodotto tal quale;
- merenda: campioni sul prodotto tal quale;
- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art.51- Divieto di riciclo degli alimenti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 52 - Ordinazione dei pasti

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari esclusivamente da personale espressamente indicato per iscritto dal Comune, nello specifico:

- Personale del Servizio Ristorazione
- Personale scolastico statale e comunale indicato dal Servizio di Ristorazione.

L'I.A. è tenuta, per tutte le forniture pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, ad aggiornare giornalmente il software messo a disposizione via Internet dal Comune, relativamente al numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di Ristorazione, con le modalità concordate nella fase di avvio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 (Penalità) al presente capitolato.

Le comunicazioni all'I.A., relative alle ordinazioni, da parte delle sedi di ristorazione, devono essere effettuate per via telefonica, confermate da trasmissione preferibilmente via posta elettronica o via fax.

I pasti sono indicativamente ordinati come segue:

<u>PASTI CRUDI</u> : i semilavorati/derrate, costituenti i pasti crudi (menu e regimi dietetici particolari), sono forniti giornalmente dall'I.A. a seguito dell'ordinativo settimanale previsionale effettuato dalla scuola e/o da personale del Comune in base al numero delle presenze settimanalmente programmato. Le variazioni giornaliere sono comunicate con le modalità sopra indicate dalla scuola e/o dal personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio. A seguito di tale comunicazione, l'I.A. è tenuta obbligatoriamente a modificare l'ordinativo settimanale.
Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dal Comune.

<u>PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO:</u> L'I.A. è tenuta ad effettuare una previsione numerica settimanale dei pasti e dei regimi dietetici particolari in accordo con il personale scolastico e/o personale del Comune in base al numero delle presenze comunicate dalla scuola.
Le variazioni del numero di presenze giornaliere devono essere comunicate dalla scuola e/o da personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio.
L'I.A. è tenuta a verificare e registrare giornalmente la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti corrispondenti agli utenti presenti nel refettorio (pasti effettivi) e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate.
L'I.A. è altresì tenuta a registrare le eventuali giacenze derivanti da non corrispondenza tra pasti ordinati e pasti effettivi in apposito modulo predisposto dal servizio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 al presente capitolato.
Si precisa che, la tipologia di giacenza sopra citata, deve intendersi di proprietà - disponibilità del Comune.

PASTI PRONTI VEICOLATI : I pasti pronti veicolati devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dell'ordinativo giornaliero, comunicato dalla scuola alla stessa I.A.
L'ordinazione dei pasti deve essere effettuata giornalmente, tramite comunicazione telefonica, da personale autorizzato, e confermata da trasmissione via posta elettronica o via fax dalle singole sedi di ristorazione scolastica entro le ore 9,45.
Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 53 - Programmazione delle consegne

La programmazione delle consegne è diversificata a seconda della tipologia di pasto richiesto come di seguito meglio specificato:

PASTI CRUDI
L'I.A. ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne secondo le indicazioni del Comune.
Di norma le consegne devono essere effettuate giornalmente a partire dalle ore 07:45, e non oltre le ore 09:15, dando la priorità alle consegne dei pasti crudi alle cucine dei Nidi d'infanzia e sezione Primavera 24-36 mesi.
Le consegne effettuate negli orari e nei giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo, qualora accettate, all'applicazione di una penalità pari alla metà di quella prevista per la mancata consegna.
Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.
Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.
Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO
Le consegne di semilavorati/derrate, devono essere effettuate secondo un piano di consegna elaborato da I.A., e approvato dal Comune.
La consegna delle derrate deve avvenire in presenza di personale aziendale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.
La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio dei semilavorati/derrate e l'I.A. dovrà farsi carico di qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc)

garantendo il rispetto del menu; Il Comune è manlevato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.
L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato n. 9) .
La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce "accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva" e non manleva l'I.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.
Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.
Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.
Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI VEICOLATI
L'I.A. si impegna ad effettuare le consegne negli orari indicati dal Comune.
I pasti pronti veicolati devono essere consegnati nei locali di distribuzione e consumo (refettori) distinti per tipologia di: preparazione gastronomica, utenza (alunni e adulti aventi titolo), refettori, eventuali turni di distribuzione.
La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione deve essere effettuata in un periodo compreso tra i 30 minuti e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.
Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto al fine di salvaguardare le caratteristiche qualitative dei pasti.
In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'allegato n. 14.
Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.
Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo, dove l'I.A. ha provveduto all'installazione dei freezers.

Art. 54 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori

L'I.A. è tenuta ad osservare il piano dei trasporti per la consegna dei pasti crudi, dei pasti pronti da consumare in loco e dei pasti pronti veicolati presentato in fase di offerta ed elaborato in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi i 45 (quarantacinque) minuti.

In particolare l'I.A. è tenuta a mantenere, durante l'esecuzione del servizio, l'utilizzo degli eventuali veicoli a basso impatto ambientale (vedi art. 4, parametro B. 2) dichiarati in sede di offerta.

Eventuali variazioni e/o integrazioni dello stesso devono essere preventivamente comunicate e concordate con il Comune.

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione**.**

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamenete a tale trasporto: I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Al fine di garantire al meglio la gestione di eventuali emergenze relative al trasporto gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, come previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menu e Regimi dietetici particolari.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per le scuole che aderiscono al progetto Fruttometro di cui all'art. 38, l'I.A. deve garantire la consegna della frutta in orario tale da consentirne il consumo a metà mattinata.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Per la consegna di pasti in sedi di ristorazione site in edifici pubblici soggetti a particolari permessi di transito, l'I. A. deve fornire copia del libretto di circolazione al Comune per l'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste in zone con viabilità ridotta o vietata, l'I.A. è tenuta a richiedere la possibilità di accesso a tali zone presentando richiesta, corredata dell'elenco degli automezzi impiegati per il trasporto e copia dei libretti di circolazione al Servizio di Ristorazione, che provvederà a trasmetterle agli Uffici competenti per gli adempimenti di competenza e il rilascio delle relative autorizzazioni.

Il Comune intende promuovere l'impiego di tipologie di veicoli ecologici per il trasporto dei pasti (veicoli elettrici o ibridi, veicoli a metano o GPL, EURO 4 ed EURO 5).

Art. 55 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti crudi e per i pasti pronti da consumare in loco, il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tale bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e l'originale inoltrata ai competenti uffici del Comune.

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 56 - Norme e modalità per la somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per

l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Comune si riserva di richiedere all'I.A., in accordo con la stessa, la distribuzione dei pasti attraverso un sistema self- service nei locali refettorio delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ove ciò sia realizzabile.

Art. 57 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- Nidi d'Infanzia dalle ore 11,00 alle ore 11,45
- Scuole Infanzia dalle ore 11.45 alle ore 13.00
- Scuole primarie turno unico o I turno dalle ore 12.00 alle ore 13.15
- Scuole primarie II turno e secondarie dalle ore 13.00 alle ore 14.00

Art. 58 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate prima dell'avvio del servizio e approvate dal Comune, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 59 - Fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica

Il Comune richiede all'Impresa, nei casi previsti all'art.3 "Articolazione del servizio" e all'art. 4 "Ulteriori prestazioni richieste all'I.A., la fornitura di materiale monouso (piatti, bicchieri, posate, tovagliette monoposto e tovaglioli), in PS (polistirolo) o PP (polipropilene) o materiale biodegradabile, da intendersi ricompresi nel prezzo del pasto, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato n. 3 Tabelle merceologiche materiale monouso.

Si specifica che all'interno dello stesso lotto deve essere utilizzato a scelta solo una delle due tipologie di plastica indicate.

Il materiale a perdere deve essere fornito in ragione dei seguenti coefficienti giornalieri per pasto ordinato, che tengono conto delle eventuali rotture o altro, verificabili durante la distribuzione:

	Nidi d'infanzia/sezioni Primavera	Scuole infanzia	Scuole primarie e secondarie di primo grado
Piatti - piani - fondi	 N. 1.5 N. 1.5	 N. 1.3 N. 1.3	 N. 1.3 N. 1.3
Piatti biscomparto*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Bicchieri	N. 2.3	N. 1.3	N. 1.3
Tovaglioli	N. 2.0	N. 2.2	N. 2.2
Forchette	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2

Cucchiai*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Coltelli	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2
Cucchiaini*	N. 2.2	N. 1.2	N. 1.2
Tovagliette monoposto	N. 1.5	N. 2.2	N. 2.2

* La fornitura di piatti biscomparto, cucchiai e cucchiaini è subordinata alle tipologie di menù.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non richiesti espressamente dal Comune per iscritto. Il trasporto dei contenitori e del materiale monouso deve avvenire a cura e a spese dell'Impresa.

La consegna dei materiali monouso corredata di documento di trasporto, attestante la quantità e la tipologia degli stessi, deve avvenire settimanalmente, secondo un piano di distribuzione da concordare con il Comune e secondo la disponibilità di spazi delle singole sedi di ristorazione.

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 60 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 61 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Relativamente ai prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, prima dell'avvio del servizio dovranno essere consegnate agli uffici competenti tutte le schede tecniche di sicurezza. I detersivi devono essere conformi alle "Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti" (Allegato n. 7).

I "Limiti di contaminazione microbica: alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato n. 6.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre , ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.), sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato, così come gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito a eventuali lavori strutturali.

Art. 62 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 63 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio per le scuole Comunali (Nidi d'infanzia e scuole dell'Infanzia);
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Qualora la distribuzione dei pasti, per assenza di locali dedicati, venga effettuata nelle classi o nel caso dei nidi d'infanzia nei reparti polifunzionali, l'I.A. dovrà considerare uno di questi locali analogamente al refettorio e pertanto effettuare tutte le attività previste e suindicate.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

Art. 64 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 65 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.
Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: "devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto" in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 66 - Rifiuti

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

L'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.

Art. 67 - Progetto Riciclaggio

L'Impresa, qualora offrisse in sede di gara tale variante, deve garantire per l'intera durata del contratto, il recupero del materiale plastico nelle sedi dei pasti pronti veicolati. Il Progetto Riciclaggio deve essere articolato come segue:

N°	FASE	A CURA DI CHI	DOVE	Che cosa/COME	AUTORIZZAZIONE
1	Pulizia stoviglie al termine del pasto	Addetti/e alla distribuzione del servizio mensa (se del caso con il supporto dell'utenza)	Locale distribuzione pasti	-Separazione dall'organico (da sistemare in appositi contenitori/sacchetti per l'umido) e la plastica in appositi contenitori/sacchetti) - Attrezzatura adeguata	
2	Deposito presso le scuole	Addetti/e alla distribuzione del servizio mensa	Luogo idoneo da definire in ogni scuola	Contenitore/i idoneo/i per raccolta	Richiesta alle scuole Richiesta al Comune o altro Ente per deposito rifiuti

3	Raccolta presso le scuole	Ditta autorizzata al trasporto rifiuti	Luogo idoneo da definire per ogni scuola	Frequenza: ritiro giornaliero o bisettimanale. Da concordare a seconda della quantità in deposito, nel rispetto delle esigenze di servizio, sicurezza ed igiene	SI, a norma di legge
4	Trasporto da scuole a centro di stoccaggio	Ditta autorizzata al trasporto rifiuti	Presso il centro di stoccaggio individuato dalla azienda di ristorazione	Con automezzi autorizzati al trasporto rifiuti	SI, a norma di legge
5	Stoccaggio	Centro di stoccaggio	Il centro di stoccaggio deve essere ubicato nell'ambito della provincia di Genova	Secondo i criteri dell'autorizzazione dell'impianto	SI, per l'attività di "messa in riserva" (in quanto finalizzata a successiva operazione di recupero). Presso il centro di stoccaggio deve essere stoccata una quantità di materiale plastico non superiore a quella risultante dall'autorizzazione
6	Trasporto da centro di stoccaggio ad impianto di recupero	Ditte autorizzate al trasporto rifiuti	Presso impianto di recupero individuato dalla azienda di ristorazione	Con automezzi autorizzati al trasporto rifiuti	SI, a norma di legge
7	Recupero finale	Centro "recupero" come definito nell'art. 183 c.1 lett.h) ed all. C) alla parte quarta del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. con esclusione del codice R1	Il centro di recupero deve essere ubicato su territorio nazionale	Secondo i criteri dell'autorizzazione dell'impianto	SI, a norma di legge per attività di recupero con esclusione codice R1
8	Formazione/Informazione	Azienda che effettua il servizio di ristorazione o ditta da essa incaricata		- corsi di formazione sul tema rivolti alle addette alla distribuzione dei pasti (durata di almeno 4 ore) - corsi di informazione all'utenza (bambini, insegnanti, genitori, commissioni mensa, ecc.) con durata e modalità da concordare con il Comune ed eventuali soggetti gestori del ciclo di raccolta e smaltimento rifiuti	SI, al Comune – scuola - municipalità
9	Fornitura prodotti riciclati	Azienda che effettua il servizio di ristorazione o ditta da essa incaricata		Al termine di ogni anno scolastico, per ogni classe, consegna di prodotto/i riciclato/i segno tangibile all'utenza del progetto, possibilmente attinente all'ambito scolastico	SI, al Comune
10	Materiale divulgativo e informativo	Azienda che effettua il servizio di ristorazione o ditta da essa incaricata	Scuole	- Depliant /opuscolo, kit didattico ecc. illustrativo dell'attività di recupero previo confronto con il Comune e i soggetti gestori del ciclo dei rifiuti di cui alla fase 8	SI, al Comune

Sono completamente a carico dell'Impresa tutti gli adempimenti sopra riportati o comunque correlati all'esecuzione del progetto di raccolta e relativo riciclaggio, compresi i contenitori per la raccolta della plastica e residui organici.
In particolare l'Impresa deve garantire l'esecuzione accurata del progetto nelle fasi 1 e 2, per il buon esito e riuscita della separazione del materiale organico dal materiale plastico e deposito dello stesso.

L'Impresa deve fornire adeguata informazione/formazione del progetto della raccolta differenziata e del riciclaggio del materiale plastico e organico sia agli addetti alla distribuzione dei pasti, sia ai fruitori della ristorazione che verranno coinvolti (utenti, insegnanti, direttori, genitori, commissioni mensa, ecc.) presso le strutture scolastiche e comunicare loro le modalità operative del progetto, al fine del buon esito del recupero (fase 10).
L'Impresa deve fornire al Comune evidenza documentale della formazione impartita.
L'Impresa prima dell'avvio del progetto di cui al presente articolo e comunque per tutta la durata dello stesso, deve indicare la ragione sociale, la sede legale e operativa (Comune e indirizzo) della/e ditta/e che si intendono incaricare del trasporto dei rifiuti nelle varie fasi, nonché del centro di recupero di cui alla fase n. 7 presso cui si intende conferire il materiale plastico per il recupero finale.
Entro il termine stabilito dal Comune e comunque prima dell'avvio del progetto, l'Impresa dovrà comunicare nel dettaglio al Comune le ditte/aziende di trasporto e i centri di recupero e stoccaggio individuati e produrre tutta la documentazione attestante le autorizzazioni sopra indicate dalle ditte o dai centri di recupero nonché l'iscrizione all'albo dei trasportatori e all'albo gestione dei rifiuti.
L'Impresa è tenuta con cadenza semestrale a fornire al Comune una rendicontazione contenente tutti i dati quantitativi relativi alle varie fasi di trasporto dei rifiuti mediante invio della 4^ copia dei FIR (Formulario di identificazione rifiuto – art. 193 D.Lgs 152/2006 e s.m.i.).
Il materiale plastico dovrà essere identificato con il codice CER 20 01 39 plastica e i residui organici con il codice CER 20 01 08. A tale resoconto dovrà essere allegata apposita autocertificazione ai sensi della legge da parte del rappresentante legale del centro di recupero incaricato che attesti la quantità di plastica entrata e la corrispondente quantità di materiale riciclato.
Il Comune si riserva di effettuare controlli a campioni su tutte le fasi del progetto.

Art. 68 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello del Comune, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima trimestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 69 - Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso i locali della ristorazione in gestione, sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi. Altresì si intendono a carico dell'I.A. gli interventi manutentivi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire gli interventi meglio specificati all'allegato n. 11 del presente capitolato d'appalto.

Sono inoltre richiesti quale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto, interventi di manutenzione straordinaria che si ritenessero necessari per garantire la funzionalità dei locali della ristorazione, entro il limite dell'1% sull'importo complessivo a base di gara per ciascun lotto quantificati nella misura sotto indicata:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN EURO
CENTRO OVEST	48.174,47
MEDIA VALBISAGNO	29.419,23

L'I.A. relativamente agli interventi di manutenzione, è tenuta a presentare un preventivo di spesa che sarà oggetto di valutazione di congruità tecnica ed economica da parte dei competenti uffici comunali ed a trasmettere la documentazione relativa alle opere eseguite e ai materiali impiegati prevista dalle normative vigenti.

Art. 70 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Art. 71 – Sopralluoghi

L'impresa partecipante deve dichiarare di aver preso cognizione di tutte le circostanze che incidono sull'esecuzione dell'appalto: a tal fine dovrà recarsi preventivamente a visitare ed esaminare locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili utilizzati per l'erogazione del servizio oggetto del presente capitolato.

I sopralluoghi devono essere effettuati:

- su tutte le sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti da consumare in loco;
- su n.6 sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti veicolati per ciascun lotto, rappresentative delle diverse caratteristiche strutturali e operative.

E' esonerato dall'effettuazione di tali sopralluoghi il fornitore del servizio uscente in caso di partecipazione alla gara, il quale dovrà darne comunque atto nell'apposito verbale.

Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune.

I sopralluoghi saranno effettuati in fascia oraria pomeridiana previo appuntamento da concordare con il Servizio di Ristorazione al fine di non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione.

L'impresa partecipante deve dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate alla Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana – Direzione Politiche Educative – Gestione Sistema Educativo Integrato, Via di Francia 3, via telefax al numero 010 5577330 e via posta elettronica all'indirizzo "politiche educative@comune.genova.it" ed indirizzate al Responsabile del Procedimento, come definito dal bando di gara.

Art. 72 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito dall'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 73 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'I.A.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 74 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonchè di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 75 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 76 - Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati. L'Impresa, deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 77 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica

Previa apposita autorizzazione del Comune, e a tutte le condizioni sia normative che economiche da esso stabilite, l'I.A. può essere autorizzata ad

utilizzare le strutture produttive di propietà pubblica per la fornitura di pasti destinati a terzi, in misura ridotta ed accessoria rispetto al servizio fornito a favore del Comune di Genova. Il Comune procederà all'autorizzazione entro 5 gg. lavorativi dal ricevimento della richiesta, a fronte di presentazione di motivata richiesta specificatamente indicante layout, orari di produzione, orari personale impiegato, modalità di individuazione delle derrate alimentari se diverse da quelle utilizzate nel presente appalto, ecc,.

In tal caso l'I.A. si impegna formalmente a garantire l'assoluta immodificabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonchè l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Produzione Pasti in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.

L'I.A. è tenuta a comunicare preventivamente il numero di pasti destinati a terzi e a corrispondere al Comune Euro 0,10 a pasto per ogni pasto prodotto secondo le modalità previste all'art. 99 "Pagamento dei pasti".

Il Comune ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse di fatto e nonostante il formale impegno assunto dall'I.A. incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dal verbale di consegna sottoscritto dalle parti prima dell'inizio del servizio.

Per quanto attiene le utenze (gas, elettricità, acqua, telefonia) resta valido quanto già esplicato nell'art. 111 "Spese ed Utenze" del presente Capitolato. Per ciò che riguarda gli specifici contributi di allacciamento alle reti degli enti erogatori, gli oneri richiesti a tale titolo sono parimenti a carico dell'I.A., anche mediante rapporto diretto con l'Impresa precedentemente intestataria dei relativi contratti di fornitura.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.78 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04(2008.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI *(Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze)* allegato n.15 al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale

occupato dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.
E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.
Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

Art. 79 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire selle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 80 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 81 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 l'Impresa deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entltà e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.
Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 82 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D. Lgs. n. 81/2008 , integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 83 - Controllo della salute degli addetti

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

Art. 84 - Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo del rappresentante del Comune in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 85 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.)

L'I.A., **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta deve:

- **eseguire**, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Genova, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- **integrare** ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al D.U.V.R.I. e diventerà parte integrante del contratto.

Art. 86 - Piano di evacuazione

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai

centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura**.**

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 87 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa Aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 88 - Controlli da parte del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

E' altresì facoltà del Comune effettuare gli Audit previsti nel piano delle verifiche ispettive interne e al fine di monitorare il processo di miglioramento del Sistema Qualità Aziendale, individuare annualmente indicatori di processo ritenuti significativi per il proprio Sistema Qualità.

Art. 89 - Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:
- il personale incaricato dal Comune;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- Il/la Responsabile della struttura;
- Presidenti e Consiglieri dei Municipi autorizzati al Controllo;
- referenti dell'Assessorato;
- referenti delle associazioni dei consumatori;

- la commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso le Cucine di proprietà comunale e aziendale, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento delle Commissioni Mensa espressamente richiamato nella Carta del Servizio e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonchè attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.
Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 90 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 91 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

E' diritto delle commissioni mensa scolastiche, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art 92 - Blocco delle derrate

Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto, l'IA è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, L'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo , ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'IA è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 93 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di raccomandata A/R applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 94 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e pertanto è necessario che l'I.A. provveda a dare riscontro di quanto effettuato.

All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve inviare una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

L'Impresa dovrà predisporre un sistema in aderenza alle Customer Satisfaction attuate dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili.

Art. 95 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000

Qualora l'Impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste dall'allegato n. 14 del presente capitolato, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al Sincert.

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 96 - Penalità previste

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare, le penalità indicate nell'ALLEGATO n. 14 al presente Capitolato.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze , al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità così come indicato nell'ALLEGATO n. 14 al CODICE 14.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell' inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più strutture, la cifra prevista per la penalità stessa viene moltiplicata per il numero dei siti nei quali si è verificata.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, il Comune si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A., di:

- riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre del 50% l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato;
- applicare le penalità previste con CODICI 13 e 14 valutandone la gravità e conseguentemente graduando l'importo delle stesse.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Art. 97 - Procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento o resi disponibili mediante procedura informatica condivisa di cui all'art. 14 (Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune).

Nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, comunica all'I.A le non conformità rilevate, per iscritto entro le 48 ore lavorative dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite raccomandata con ricevuta di ritorno e l'I.A.avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dal Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 99 "Pagamento dei pasti".

TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 98 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologia di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 99 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture, emesse in triplice copia, relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto e/o di colazione, pranzo, merenda, secondo l'articolazione del prezzo di cui al Modulo Offerta Economica e all'Allegato n.10 "Composizione del prezzo offerto per ogni

tipologia di pasto", nel caso in cui si attuino modifiche gestionali inerenti singoli segmenti di servizio come meglio dettagliato all'art. 6 "Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio".

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti e/o dei cestini forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (adulto e bambino) con indicazione della scuola fruitrice del servizio secondo la denominazione di cui all'Allegato n. 1.

Il prezzo dei cestini da viaggio/piatti freddi previsti dagli artt. 17 "Interruzione del servizio" e 42 "Utilizzo di Pasto Scorta, Pasto Sostitutivo e Cestino da viaggio" è determinato nella misura dell'80% del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere l'emissione di una fattura per ogni singola scuola o per gruppi omogenei (ad esempio stesso ordine di scuole e stessa forma gestionale), fermo restando il vincolo di dettagliare i dati come sopra indicato. Le modalità di fatturazione saranno comunicate all'I.A. prima dell'inizio del servizio.

Le fatture, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura**,** con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno pervenire, correttamente intestate, a Comune di Genova –Politiche Educative, Via di Francia 3 C.A.P. 16149 Genova.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti a filiera offerti quali miglioramento dello standard minimo, del rimborso di spese, del pagamento di penalità, dei corrispettivi per i centri di produzione pasti di proprietà comunale e per i pasti prodotti per terzi, nonchè dei rimborsi concessi all'utenza, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi el recapito delle fatture.La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.L'amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi.L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Art. 100 - Cessione del credito

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata alla Civica Amministrazione e dalla stessa accettata.

Art. 101 - Revisione del corrispettivo contrattuale

Ai sensi del disposto dell'art.115 del Decreto Legislativo 163/06, a partire dalla seconda annualità contrattuale, per ogni anno di vigenza del contratto, si dovrà procedere alla revisione del prezzo, a seguito di apposita istruttoria condotta dal Responsabile del Procedimento.
In assenza dei parametri previsti dalla citata normativa, la revisione del prezzo sarà calcolata sulla base degli indici I.S.T.A.T.
E' facoltà del Comune rinnovare la presente prestazione, ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs. 163/2006 per eventuali esigenze motivate del Comune, nonché avuto riguardo al rispetto dello standard qualitativo del servizio prestato dal contraente.

Art. 102 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.

Il Comune richiede all'I.A. la refusione delle somme rimborsate agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica**,** sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. come meglio dettagliato agli artt. 42 "Utilizzo di Pasto Scorta - Pasto Sostitutivo - Cestini da viaggio") e 99 "Pagamento dei pasti"; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 103 – Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione definitiva diventarà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione del possesso di:

- requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione

del contratto (cauzione definitiva, certificato C.C.I.A.A. in originale o copia conforme con l'indicazione dello stato di non fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n. 252/1998, versamento spese contrattuali) entro e non oltre il termine perentorio comunicato e decorrente dal ricevimento a mezzo fax della relativa richiesta.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 104 - Responsabilità precontrattuale

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, certificato C.C.I.A.A. in originale o copia conforme con l'indicazione dello stato di non fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n. 252/1998, versamento spese contrattuali) entro e non oltre il termine perentorio di dieci giorni dal ricevimento a mezzo fax della relativa richiesta.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 105 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario

Sarà obbligo dell'I.A. provvedere, alle spese correlate, agli adempimenti previsti dal comma n. 461 della Legge n.244 del 24.12.2007.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché a quelle di origine generale di cui all'art. 38 del D.to L.vo 163/2006.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Essa si impegna a trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio / fornitura, la documentazione di avvenuta denunzia agli Enti Previdenziali, ove necessario, Assicurativi ed Antinfortunistici.

L'Impresa è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni

sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui e' tenuto il subappaltatore.
L'appaltatore può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.
Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.
Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.
Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.
Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in applicazione della comunicazione del 29 luglio 2010.

Art. 106 - Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva a garanzia di tutti gli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

La cauzione definitiva dovrà essere pari al 10% dell'importo contrattuale; nel caso di ribasso di gara superiore al 10% la garanzia richiesta sarà aumentata secondo quanto previsto dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva avrà durata pari a quella del relativo contratto e potrà essere svincolata ai sensi dell'art.113 comma 3 del predetto Decreto.

La cauzione definitiva potrà essere effettuata tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal DPR n°635/1956 o da Imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del DPR n°449/1959, o anche da Società di intermediazione finanziaria iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.to L.vo 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile nonché la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva deve permanere nella misura prevista dall'art.113 comma 3 del D.to L.vo 163/2006 sopra richiamato fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 107 - Subappalto

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'impresa partecipante deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge. E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: trasporto dei pasti, pulizia delle cucine e manutenzione ordinaria locali ed attrezzature (la cui incidenza è determinata all'art. 1 "Oggetto dell'appalto" del Disciplinare di gara). Qualora offerte dall'I.A. in sede di gara, si intendono altresì subappaltabili le prestazioni di manutenzione straordinaria dei locali di ristorazione, di insonorizzazione locali di distribuzione e consumo, di fornitura e montaggio di tende ignifughe e, di ritiro/ riciclaggio delle stoviglie monouso.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

a) copia del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi il limite indicato dall'articolo 118 comma 4 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163. A tal fine per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso.
b) nel caso di realizzazione di operi edili e/o impiantistiche, attestazione SOA riferita all'Impresa subappaltatrice, ovvero, per i lavori di importo pari o inferiore a 150.000,00 euro, certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura comprensivo del nulla osta antimafia.
c) Documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità, riferito all'impresa subappaltatrice, contenente l'attestazione di regolarità della CASSA EDILE GENOVESE, nel caso in cui il subappalto riguardi la realizzazione di opere edili.
d) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso

dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Dalla data di presentazione dell' istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici, nel caso di subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto d'appalto oppure inferiori a 100.000,00 Euro, perché la stazione appaltante autorizzi o meno il subappalto.

Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi; tra i giustificati motivi potrebbe essere compresa l'incompletezza della documentazione presentata a corredo della domanda di autorizzazione al subappalto.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte del Comune di Genova ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'articolo 118 comma 8 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 senza che l'Amministrazione abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità.

Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella legge n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'Ufficio del R.U.P. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

In caso di ulteriore inadempimento il Comune procederà alla sospensione degli ulteriori pagamenti all'I.A. ai sensi dell'art. 118 del Decreto Legislativo 163/2006.

Il Comune non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori e cottimisti.

Resta in ogni caso ferma la responsabilità dell'appaltatore aggiudicatario nei confronti del Comune per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato.

Art. 108 - Esonero Responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai

propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 109 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

Art. 110 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria**,** totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio**,** per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto**.**

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. deve inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti futuri relativi al servizio, 40 (quaranta) giorni prima della scadenza dell'appalto, una polizza fidejussoria con valore di Euro 400.000,00, totalmente esente da franchigia**,** a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nelle sedi di ristorazione, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dal Comune.

Lo svincolo della fidejussione verrà effettuato dopo la riconsegna al Comune, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio dalle parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purchè perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana – Politiche Educative e devono

riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 111 - Spese ed utenze

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'I.A. deve darne preventiva comunicazione al Comune ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori.

Art. 112 - Aiuti comunitari

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune o a società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2707/00 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. L'Impresa, onde permettere al Comune il recupero dei contributi, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune con relativa percentuale di grasso. Inoltre tali documenti devono essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento. La documentazione dovrà essere inviata, a cura dell'I.A. all'impresa individuata dal Comune, della quale saranno forniti nominativo e relativo indirizzo, ai fini dell'ottenimento dell'aiuto comunitario.

TITOLO XVI - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 113 - Risoluzione del contratto

E' facoltà del Comune risolvere di diritto il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese dell'I.A. qualora la stessa non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richiesta nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune, ovvero vi sia stato grave inadempimento dell'I.A. stessa nell'espletamento del servizio in parola mediante subappalto non autorizzato, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. (Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.
b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;
d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonchè delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
f) 1 (uno) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'I.A.;
g) errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
h) interruzione non motivata del servizio;
i) mancata osservanza della normativa sul subappalto come disciplinato all'art. 109 del presente Capitolato;
j) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
k) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
l) gravi difformità nella realizzazione del servizio in relazione a quanto

indicato in sede di offerta (varianti e relazione di cui all'art. 5 "Modalità di presentazione dell'offerta" punti a), b), c), d) ed e) del Disciplinare di Gara);

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'I.A. al momento della risoluzione del contratto per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A., nonchè sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Costituiranno inoltre ipotesi di risoluzione di diritto ai sensi degli artt. 1453-1454 C.C. le seguenti:

a) applicazioni delle penali previste all'art. 96 "Penalità previste" per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
b) dopo tre contestazioni e in assenza di giustificazioni ritenute valide dall'Amministrazione, ferma restando l'applicazione delle penali previste dall'art. 96 "Penalità previste".
c) inadempienze gravi degli obblighi contrattuali che si protraggano oltre il termine perentorio assegnato dal Comune all'I.A. per porre fine all'inadempimento;
d) qualora le transazioni di cui al presente appalto non vengano eseguite avvalendosi di Istituti Bancari o della società Poste italiane Spa o degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione, ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.
e) L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge n.136/2010, procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Nei casi a), b), c) e d) di cui sopra, il Comune procederà alla contestazione degli addebiti e fisserà un termine perentorio, non inferiore a giorni 15, entro il quale l'I.A. dovrà uniformarsi agli standards richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il contratto, in mancanza di tempestivo integrale adempimento si intenderà risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di autorizzazione della stessa.

In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto il Comune effettuerà, tramite propri periti, una stima dei beni e servizi forniti e dei beni e servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico del Fornitore.

Art. 114 - Divieto di cessione del contratto

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, il Comune avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'I.A., restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

Art. 115 - Esecuzione del contratto

Onde assicurare al Comune la continuità del servizio, in caso di annullamento della procedura di gara ad opera del giudice amministrativo e nelle more del giudizio di secondo grado, restano salvi gli effetti del contratto medio tempore stipulato con l'I.A. in ossequio all'orientamento giurisprudenziale della cassazione (vedi sentenza delle sezioni unite della cassazione civile n. 11465 del 28 dicembre 2007) che demanda alla giurisdizione del giudice ordinario la dichiarazione d'inefficacia del contratto a seguito della pronuncia di annullamento da parte del giudice amministrativo della procedura di gara ad esso relativa.

TITOLO XVII – CONTROVERSIE

Art. 116 - Controversie e foro competente

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Genova.

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR LIGURIA Via dei Mille 9 - 16100 GENOVA tel. 0103762092; termini di presentazione del ricorso: trenta giorni decorrenti dalla comunicazione dell'aggiudicazione oppure dalla piena conoscenza della stessa.

Art. 117 - Elezione di domicilio

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.A. deve eleggere domicilio in Genova.

TITOLO XVIII - NORME FINALI

Art. 118 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture del Comune di Genova, al Regolamento sull'Attività Contrattuale e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. si impegna a promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000, come modificato dal Regolamento CE 816/2004 e successivi aggiornamenti, relativo alla concessione di aiuti comunitari per il consumo di latte e di prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.).

L'I.A. è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonchè all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

I Servizi di Ristorazione della Direzione Servizi alla Persona sono in possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi della Normativa europea UNI EN ISO 9001:2000 per l'attività di "Progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione scolastica "; pertanto sono condotti ai sensi della citata norma.

E' a carico dell'I.A. ogni altro onere, anche non previsto, che consenta al Comune di svolgere i servizi oggetto del presente capitolato in conformità alle specifiche procedure del proprio "Sistema di Qualità" del Servizio di Ristorazione.

Il Comune di Genova ha adottato una "Carta dei Servizi" della Ristorazione Scolastica**.** L'I.A. è tenuta al rispetto dei Principi Fondamentali della "Carta dei Servizi" della Ristorazione ed in particolare agli adempimenti di propria competenza previsti dai contenuti della Carta stessa.

Art. 119 - Trattamento dei dati personali

L'I.A. entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere alla Area Servizi Decentrati verso la Città Metropolitana – Politiche Educative il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili , acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del D. Lgs. 196/2003;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del D. Lgs. 196/2003 con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

Il Comune potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'art 141, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 196/2003, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei dati personali.

Viene fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria, ai sensi dell'art. 152 del Codice, laddove a carico dell'I.A. siano riscontrate inadempienze alle disposizioni del citato codice.

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

SEDI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 1

LOTTO CENTRO OVEST

totali pasti/die : 3.514

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN			
503	Aquilone	Nido d'infanzia	Via S. Marino 219	95	70	81	3 (1 per reparto)	2+1 ad. *
198	Lilliput	Nido d'infanzia	Via Bologna 21c	48	35	43	2 in reparto	2+1 ad.*
199	Mongolfiera	Nido d'infanzia	Via P. Reti 25b	85	70	79	3 (1 per reparto)	2+1 ad *.
				228	**175**	**204**		

* per adulti refettorio a parte

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9119	**Dieci Dicembre**	**Primaria**	Via Maculano 14	150	84	120	2	1	SI	SI
7075	Via Maculano 14	Infanzia Statale		63	58	60	1	1		
140	Fantasia	Infanzia Comunale	Corso Martinetti 129	75	64	72				
180	Tollot Occidentale	Infanzia Comunale	Sal. Angeli 62	99	91	94				
9059	Chiabrera	Primaria	Via A. Garbarino 1	165	143	161	1	2	SI	SI
143	Garbarino	Infanzia Statale		69	64	66	3/4 classi	1		
9160	Montale	Primaria	Via dei Landi 19	136	94	122	2	2	NO	SI
7160	Andersen	Infanzia Statale		59	44	53	1	1		
9322	S. Teodoro (Chiabrera)	Secondaria I grado	Via L. Gagliardo	92	37	59	1	1		
151	Mazzini	Infanzia Comunale	Via Dottesio 9	90	80	85	4 classi	1		
147	Govi	Infanzia Comunale	Via Pellegrini 7	65	65	65	1	1		
143	Garbarino	Infanzia Comunale	Via Asilo Garbarino 17	72	49	71	1	1		
	Sezione Raccordo 24/36 mesi						sezione	1		
				1.135	**873**	**1.028**				

in evidenza la cucina di proprietà pubblica per la produzione di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati per sedi satellite

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9505	La Fabbrica dei sogni	Asilo Nido	Via Bombrini, 12	58	49	54	1	1+1 ad.		
141	Firpo	Infanzia Comunale	Via Storace 2	139	126	133	1	1		
9138	Mazzini	Primaria	Largo P. Gozzano 1	308	186	231	4	2	SI	SI
9005	Cantore	Primaria	Via P. Reti 23	459	322	385	2	2	SI	SI
9163	Taviani	Primaria	Corso Martinetti 77g	95	16	71	1	1	NO	SI
9143	Montegrappa	Primaria	Via S. Marino 221	114	64	104	1	1	SI	NO
7143	Via S. Marino	Infanzia Statale	Via S. Marino 219	72	56	66	1	1		
7079	Bacigalupo	Infanzia Statale	Via P. Reti 23	108	80	95	1	1		
8307	Sampierdarena Succ.	Secondaria I grado	Via Rolando 12	32	25	28	1	1	NO	SI
9309	Barabino"Palazzo Bellezza"		Largo Gozzano, 3	58	48	54	1	1	NO	SI
9112	Cicala	Primaria	Via Rigola 50	129	106	118	1	1	SI	NO
9088	S. Bartolomeo Fossato	Primaria	Via S. Bartol. Fossato 79b	91	69	83	1	2	SI	NO
7088	Walt Disney	Infanzia Statale	Via S. Bartol. Fossato 45	89	70	80	1	1		
9136	Salgari	Primaria	Sal. S. Barborino 9	210	145	192	1	2	SI	NO
9134	**Mameli**	**Primaria**	Via Bologna 86	262	213	238	2	2	SI	SI
7134	**Via Bologna 86**	**Infanzia Statale**		80	66	75	1	1		
	Sezione attrezzata per disabili						con primaria Mameli	1		
9131	**Garibaldi**	**Primaria**	Via Bologna 6a	167	127	159	1	2	SI	SI
	Via Bologna 6a	**Infanzia Statale**		80	66	72	1	1		
	S.Teodoro (Garibaldi)	**Secondaria I grado**		78	13	43				
				2.629	**1.847**	**2.282**				

in evidenza sedi satellite

LOTTO MEDIA VALBISAGNO

totali pasti/die : 2.630

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN			
187	Cantaegua	Asilo Nido	Via Mogadiscio 49b	87	73	83	lattanti e semi in sezione + 1	2+1 ad.
502	Cicogna	Asilo Nido	Via Piacenza 25	54	44	52	lattanti in sezione + 1	2+1 ad.
	TOTALE			**141**	**117**	**135**		

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9128	Anna Frank	Primaria	P.le Paul Valery 9	215	168	208	1	2	SI	NO
	Sezione attrezzata per disabili						1	1		
7128	Mary Poppins	Infanzia Statale		64	44	57	con primaria	1		
1	Coccinella	Infanzia Comunale	Via Da Porto 14a	175	65	166	1	1+1 ad.		
508	Casetta Orsacchiotti	Asilo Nido	Via Bobbio 66	47	46	46	lattanti in sezione + 1	2+1		
7063	L'isola che non c'è	Infanzia Statale	Via Bobbio 68	34	34	34	1	1		
9067	San Eusebio	Primaria	Via Valtrebbia 301	27	20	23	1	3	NO	SI
7067	Via Valtrebbia 299	Infanzia Statale		69	18	48				
	TOTALE			**631**	**395**	**582**				

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	SEDE DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO	FREQ. GIORN.TOTALE		FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI
	NOME	TIPO SCUOLA		MAX	MIN					
9146	Andersen	Primaria	Via Mogadiscio 67	107	85	100	1	1	SI	NO
152	Mimosa	Infanzia Comunale	Via Mogadiscio 49	82	72	78	1	1		
8146	Lucarno	Secondaria I grado	Via Mogadiscio 67c	126	19	71	con Primaria	1	NO	SI
9141	Santullo	Primaria	Via S. Felice 19	257	173	216	1	1	SI	SI
3	Cà di Ventura	Infanzia Comunale		127	95	110	1	1		
	sezione raccordo 24/36 mesi									
8141	Molassana - Ex D'Azeglio Succursale	Secondaria I grado		93	24	56	con Primaria	1	NO	SI
9214	San Siro	Primaria	Via Di Creto 62	60	44	51	1	1	NO	SI
7070	San Siro	Infanzia Statale	Via Di Creto 62	16	4	13	1	1		
9153	Prato	Primaria	Via Struppa 214	162	113	141	1	2	SI	SI
9186	Doria	Primaria	Via Struppa 148	78	57	58	1	1	SI	SI
7186	Inf Doria	Infanzia Statale		41	31	35		1		
9212	Pino	Primaria	Viale Pino Sottano 20	71	63	67	1	1	NO	SI
9144	Montesignano	Primaria	Via Terpi 50	52	30	40	1	1	NO	SI
9213	San Giacomo	Primaria	Via Rio Maggiore 1b	79	26	54	1	2	NO	SI
9157	San Gottardo	Primaria	Via De Vincenzi 30	224	128	187	2	2	SI	NO
9139	Mazzini Staglieno*	Primaria	Via Lodi 4	239	172	229	2	2	SI	SI
142	Gabbiano	Infanzia Comunale		54	45	49	1	1		
8139	Lucarno	Secondaria I grado		113	37	53	con Primaria	1	NO	SI
7071	Via De Vincenzi 28	Infanzia Statale	Via De Vincenzi 28	73	45	64	1	1		
153	Peter Pan	Infanzia Comunale	Via Sertoli 7	86	66	79	4 classi	1		
7084	Via Pigna 11	Infanzia Statale	Via Pigna 11	21	16	19	1	1		
7090	Via Terpi 24	Infanzia Statale	Via Terpi 24	27	19	23	1	1		
7083	Via Piacenza 25	Infanzia Statale	Via Piacenza 25	81	60	68	1	2		
9321	D'Azeglio-Lucarno	Secondaria I grado	Sal. Madonnetta di Struppa 6	131	47	52	2	2	NO	SI
	TOTALE			**2.400**	**1.471**	**1.913**				

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 11

MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ED IMPIANTI
DI RISTORAZIONE

INDICAZIONI GENERALI:

Si intendono interventi di manutenzione ordinaria dei locali della ristorazione gli interventi atti a mantenere e/o migliorare ambienti di lavoro già esistenti ed operativi.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire, nelle strutture di proprietà pubblica, i seguenti interventi di manutenzione e ad intervenire per adeguamenti ad eventuali modifiche normative:

1) opere di manutenzione preventiva e correttiva necessarie a mantenere in efficienza gli impianti (elettrico, idrico, gas, trattamento aria, antincendio, trattamento acqua) esistenti presso i locali della ristorazione o per adeguarli alle normali esigenze di servizio;

2) riparazione, compreso l'eventuale rifacimento degli intonaci e delle tinteggiature interne, provvedendo, ove necessario, a smaltare le pareti con materiale lavabile, indicativamente fino a 2 metri di altezza e/o alla sostituzione di piastrelle rotte o mancanti;

3) ripristino e coloritura dei serramenti, compresa l'eventuale sostituzione della ferramenta e delle maniglie, sostituzione dei vetri, riparazione e/o sostituzione di eventuali ventole secondo quanto previsto dalla normativa vigente rispetto ai requisiti di areazione, installazione e/o sostituzione di reti a fitta maglia con modelli che consentano l'adeguata sanificazione dei serramenti;

4) revisione periodica, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, dei presidi antincendio (estintori, impianti gas e fumi, elettrocalamita nelle porte tagliafuoco, elettrovalvole del gas, porte e relativi maniglioni antipanico, ecc.) con sostituzione di pezzi non funzionanti;

5) eventuale adeguamento rubinetteria mediante installazione e/o riparazione di rubinetti non manuali, fornitura ed installazione di erogatori sapone, dispenser per asciugamani monouso e relativi ricambi;

6) revisione periodica degli impianti di allarme, ove presenti;

7) installazione, ove necessario, di molle per la chiusura automatica delle porte ed eventuale inversione del senso di apertura delle stesse, se necessario;

8) pulizia periodica dei pozzetti di scarico e vasche di decantazione ove presenti ed eventuale intervento con auto spurgo;

9) pulizia di cortili e giardini di pertinenza delle cucine con eventuale sfalcio dell’erba;

10 lavaggio annuale e manutenzione tende ignifughe e pannelli fonoassorbenti ove presenti;

Quanto sopra citato è puramente indicativo, e non manleva l’I.A. da ulteriori interventi che si dovessero rendere necessari per l’adeguamento dei locali esistenti secondo quanto previsto dalle normative in materia di igiene e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

L’I.A. è comunque tenuta ad intervenire entro 48 ore con i lavori del caso ogni qual volta si presentasse la necessità di interventi di manutenzione ordinaria per cause imprevedibili e non programmabili. Sono da intendersi come cause imprevedibili e non programmabili anche gli eventuali atti vandalici.

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO 12

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Completo di schede con le minime operazioni specifiche per ogni singola attrezzatura

PIANO DI MANUTENZIONE PREVENTIVA DELLE ATTREZZATURE

INDICAZIONI GENERALI

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.
Gli interventi in oggetto devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:

- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici acqua e gas, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
- Grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
- Verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
- Verifica di tutti i sistemi di sicurezza;

Si rimanda alle schede allegate per la lista delle minime operazioni specifiche richieste, da effettuare in manutenzione preventiva sulle attrezzature. L'I.A. può implementare le operazioni descritte con altre ritenute utili per il buon funzionamento delle apparecchiature in dotazione.
L'I.A. deve compilare per ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica un registro di manutenzione ordinaria, formato da una scheda predisposta dal Comune per ogni attrezzatura presente, su cui vanno indicate, a cura dell'I.A., le caratteristiche delle macchine, l'ubicazione, il numero d'inventario, eventuali annotazioni, e gli interventi ordinari eseguiti con la relativa tempistica.
Ogni intervento, effettuato a cadenza semestrale, deve essere datato e firmato dal tecnico esecutore sul registro di manutenzione**.** Il registro originale deve essere custodito presso ogni sede produttiva e può essere visionato in ogni momento da un rappresentante del Comune. In caso di guasto delle attrezzature l'I.A. deve provvedere alla riparazione delle stesse entro 24 ore o eventualmente inviare crono programma se la riparazione prevedesse tempi tecnici maggiori.
Nel caso in cui un'attrezzature non fosse più riparabile o non fosse più conforme alle normative vigenti, l'I.A. deve provvedere alla sostituzione della stessa con un'altra di pari o superiori caratteristiche tecniche, previa approvazione del Comune. L'I.A. è tenuta inoltre a dare tempestiva comunicazione al Comune dell'avvenuta sostituzione, a fornire tutti i dati necessari per l'aggiornamento inventariale e a

sostituire la scheda del registro presente nella cucina. L'I.A. è tenuta a provvedere ad inoltrare l'ordine di acquisto entro tre giorni dalla verifica del guasto e a dare tempestiva comunicazione dei tempi di consegna della nuova attrezzatura.
Qualora qualche attrezzatura presente sulle cucine non fosse ricompresa tra quelle inserite nel presente allegato, l'I.A. è tenuta a predisporla e sottoporla al Comune per l'approvazione ed ad inserirla nel registro di manutenzione.
L' I.A. deve comunicare il nominativo della Ditta a cui affida il servizio di manutenzione attrezzature. Tale ditta deve avvalersi di tecnici specializzati con almeno tre anni di comprovata esperienza nella manutenzione degli elettrodomestici industriali. Qualsiasi variazione rispetto a quanto indicato in sede di offerta deve essere tempestivamente comunicata..
Il registro di manutenzione deve essere depositato presso ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica entro e non oltre un mese dall'avvio del servizio. Qualsiasi inadempienza verrà sanzionata secondo quanto previsto dalle penalità contrattuali di cui all'allegato n. 14.

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA ....

Abbattitore di temperatura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo ventilatore cella									
Controllo ventilatore condensatore									
Controllo temperatura cella									
Pulizia condensatore									
Pulizia evaporatore									
Controllo parametri scheda									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo livello olio compressore									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Affettatrice

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo funzionamento affilatoio									
Controllo distanza fra lama e protezione paralama									
Lubrificazione zone scorrimento carrello e pressamerce									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Armadio inox

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....
.

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno Scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1° semestre**
Verifica cerniere									
Controllo stabilità ripiani									
Controllo serraggio bulloneria									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA…………………………………………

Bilancia

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio …………………………… Modello …………………………… Matricola ………………………

Ubicazione …………………………… N ° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica livello olio ammor-tizzatore									
Verifica con pesi campione									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA…………………………………….

Brasiera a gas

**Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ……………………………. Modello ……………………………. Matricola ……………………….
.**

Ubicazione ……………………………. N ° Inventario …………………………….

Azienda	Anno scol. 08/09		Anno scol. 09/10		Anno scol. 10/11		Anno scol. 11/12		Anno scol. 12/13
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo circuito idraulico									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Brasiera a gas con mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo livello olio pompa e tenuta circuito oleodinam									
Controllo funzionamento micro coperchio/riscaldamento									
Verifica usura spatole di raschiamento vasca									
Controllo e ingrassaggio mozzo aggancio mescolatore									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccorderia impianto idraulico									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto a gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Brasiera elettrica

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo funzionamento dispositivi di comando									
Verifica funzionamento microinterruttore vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca									
Controllo circuito idraulico									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Cappa

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

.

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica stato pulizia filtri									
Controllo impianto di illu-minazione									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Carrello bagnomaria

Caratteristiche dell'attrezzatura Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo assorbimento elettrico									
Disincrostazione vasca									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA ……………………………………………….

Carrello statico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio …………………………. Modello …………………………. Matricola ………………………….

Ubicazione …………………………. N ° Inventario ………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo stabilità piani di appoggio									
Controllo struttura portante									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Cella frigorifera

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo temperatura cella									
Controllo guarnizione tenuta porta									
Controllo chiusura porta: maniglia e riscontro									
Pulizia condensatore									
Verifica sbrinamento evapo-ratore									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo cablaggio e com-ponenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA ....

Centrifuga per verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ....Modello .... Matricola ....

. **Ubicazione .... N ° Inventario ....**

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica funzionalità dispositivi di comando									
Verificare arresto cesto all'apertura del coperchio									
Estrazione cesto e pulizia vasca									
Lubrificazione albero collegamento cestello									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo serraggio bulloni di ancoraggio al pavimento									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA ……………………………………

Cucina a gas + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio …………………………. Modello ……………………….. Matricola ……………………….

Ubicazione ………………………………. N ° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti sicurezza gas									
Controllo cerniere portina forno									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore forno									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA ....

Cucina elettrica + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo assorbimento delle piastre elettriche									
Controllo assorbimento resistenze forno									
Controllo termostato forno e lampada spia									
Verifica chiusura cerniere portina forno									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Cuocipasta elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo funzionamento dispositivi comando e controllo									
Verifica tenuta raccorderia impianto idraulico									
Controllo e pulizia della sonda di livello acqua									
Disincrostazione fondo vasca									
Disincrostazione boiler									
Controllo chiusura e serraggio cerniere portine									
Pulizia filtro meccanico ingresso acqua									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Cuocipasta gas automatico ribaltabile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo e pulizia sonde livello acqua									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio supporti albero ribaltamento cestello									
Controllo fine corsa attuatore movimentazione cesto									
Controllo rubinetteria e raccordi idraulici									
Pulizia filtro meccanico ingresso acqua									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	**Osservazioni:**								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA……………………………………….…

Cuocipasta gas manuale

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ……………………………. Modello ……………………………Matricola …………………

.   Ubicazione …………………………… N ° Inventario …………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo rubinetteria idraulica e scarico									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo cerniere portina armadio									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Cutter mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Estrattore.......................................

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione .... N° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo assorbimento motore									
Pulizia ventola motore									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA……………………………………………

Fornellone a gas a pavimento

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio …………………………… Modello ……………………………Matricola ………………………

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti di sicurezza gas									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Forno convezione elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ………………………… Modello ………………………… Matricola …………………………

Ubicazione ……………………………… N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo dispositivi di comando e temperatura cella									
Controllo tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Forno convezione gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione .... N° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Verifica temperatura cella e termostato									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Forno convezione vapore elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

.

Ubicazione .... N ° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e boiler									
Disincrostazione generatore di vapore									
Controllo efficienza condotti scarico cella/boiler/v. racc. condensa									
Controllo serraggio terminali dei contattori									
Controllo raccordi e componenti circuito idraulico									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	**Osservazioni:**								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Forno convezione vapore gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....
. Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e termomentro									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Disincrostazione generatore di vapore									
Verifica tenuta guarnizione scambiatore toroidale									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Verifica tenuta raccorderia impianto idraulico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	**Osservazioni:**								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Frigorifero-cella

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ……………………………… N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizione tenuta porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Pulizia ventola interna con smontaggio e riposizionamento									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Lavacentrifuga verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo tenuta guarnizione oblò									
Controllo funzionamento dispositivo blocca porta									
Controllo efficienza tenuta valvola di scarico									
Controllo cinghia di trasmissione									
Controllo e registrazione micro sbilanciamento									
Verifica tenuta raccordi, guarnizioni e tubazioni									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo stato d'usura componenti meccanici									
Controllo funzionamento ammortizzatori									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...…

Lavastoviglie

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ....Modello ....…. Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo scorrimento capottina									
Integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Lavastoviglie con sportello

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....
. Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo dispositivi comando e segnalaz.									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo integrità cablaggio e comp. el.									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...…

Lavatoio-lavandino

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ………………………………. Modello …………………………… Matricola ……………………

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°seemstre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo gruppo miscelatore acqua									
Controllo raccorderia idraulica e sifone scarico									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Lavaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ………………………….. Modello ………………………….. Matricola …………………………

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo valvola di scarico									
Controllo sistemi solleva-mento e livello olio									
Prove di funzionamento sot-to carico									
Controllo tenute albero mo-tore e cuscinetti									
Controllo integrità cablag-gio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Mixer portatile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo usura coltelli									
Prove di funzionamento sot-to carico									
Controllo integrità cavo di alimentazione									
Verifica tenuta carter acces-sorio frullatore									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Motoriduttore

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....
..

Ubicacione ……………………………… N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo usura coltelli									
Verifica serraggio viti (mozzo innesto, ect.)									
Controllo presenza olio nel riduttore (max 200 gr.)									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Pelapatate

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ……………………….. Modello ……………………… Matricola ………………………

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica superficie abrasiva disco di pelatura									
Lubrificazione albero di trasmissione disco									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni :**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Pensile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ……………………………… N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo e lubrificazione rotelline portine									
Controllo stabilità tasselli di fissaggio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Pentola riscaldamento el. indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione .... N° Inventario ....

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo funzionamento dispositivi di comando									
Verifica livello e manometro pressione intercapedine									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccorderia impianto idraulico									
Disincrostazione intercapedine									
Controllo assorbimento elettrico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA………………………………………

Pentola riscaldamento gas diretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ……………………… Modello ……………………… Matricola ………………………

Ubicazione ………………………………. N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Pentola riscaldamento gas indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Controllo funzionamento valvola intercapedine									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Disincrostazione intercapedine									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	**Oosservazioni:**								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Attrezzatura…

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario ……………………………

Azienda	Anno scol. 08/09		Anno scol. 09/10		Anno scol. 10/11		Anno scol. 11/12		Anno scol. 12/13
Descrizione operazione	1° semestre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° seme-stre	1° seme-stre	2° semestre	1° semestre

Data	Osservazioni:

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA...

Tagliaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ……………………………… N° Inventario …………………………….

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Tavolo armadio

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello .... Matricola ....

Ubicazione ……………………………… N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo e lubrificazione rotelline portine									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Tavolo neutro

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio .... Modello ....Matricola ....

Ubicazione ………………………………. N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo serraggio bulloneria									
Controllo ruote, ove presenti									

Data	**Osservazioni:**

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA..

Tavolo refrigerato

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ……………………. Modello ……………………. Matricola …………………….

Ubicacione ……………………………… N° Inventario ……………………………

Azienda	**Anno scol. 08/09**		**Anno scol. 09/10**		**Anno scol. 10/11**		**Anno scol. 11/12**		**Anno scol. 12/13**
Descrizione operazione	**1°semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2° semestre**	**1° semestre**	**2°semestre**	**1°semestre**
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizioni chiusura porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo cuscinetti di scorrimento cassetti									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									

Data	**Osservazioni:**

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 1 3

Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi

Il Comune determina di seguito il valore dell'importo relativo all'intero periodo contrattuale corrisposto all'I.A., mediante il pagamento della fatturazione sui pasti erogati, attribuibile all'esecuzione della prestazione accessoria di cui trattasi calcolato sulla base del numero dei pasti medi:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN EURO
Centro Ovest	6400,00
Media Valbisagno	3300,00

L'I.A. è tenuta a fornire gli articoli di cui all'Allegato n. 13 fino alla concorrenza del valore indicato. L'I.A., pena l'applicazione di specifica penalità, è tenuta a trasmettere al Comune copia del documento di trasporto comprovante l'avvenuta fornitura, nonché copia della fattura di acquisto attestante il valore degli articoli forniti (rendiconto periodico attestante il valore e la consistenza degli articoli forniti). In caso di mancata fornitura è prevista l'applicazione della penalità indicata, nell'Allegato n. 14 al presente Capitolato. Il Comune si riserva, a seguito di una valutazione economica congiunta e previo accordo con l'I.A. di integrare l'elenco di cui all'Allegato n. 13 con gli articoli non inizialmente ricompresi, ma resisi necessari in corso di contratto.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE A ELETTRODOMESTICI, PICCOLE ATTREZZATURE, UTENSILI, ARREDI, MATERIALE DI PULIZIA E MATERIALE IGIENICO-SANITARIO

ELETTRODOMESTICI
Frullatori: motore per combinati (frullatori, tritasapori e tagliaverdure), minimo 700 Watt, 220 Volt monofase, doppia velocità più inversione di velocità, struttura esterna in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti, dotato di bicchiere di capacità lt.1,0/1,5, coltello liscio in acciaio inox, marchio CE, completo di libretto d'uso e manutenzione. Microinterruttore di sicurezza. Dotati di: -Accessorio tritasapori da inserire sulla base del frullatore, formato da una vaschetta in materiale plastico da inserire sul perno centrale del motore, da un coltello a lame lisce in acciaio inox e da un coperchio in materiale plastico -Accessorio tagliaverdure da inserire sulla base del frullatore, formato da un disco di materiale plastico, sul quale inserire il disco in acciaio per tagliare i vegetali a rondelle o a Julienne e da un coperchio in materiale plastico munito di un foro di entrata dei vegetali e da una bocca di uscita degli stessi.
Spremiagrumi, contenitore estraibile, lavabile in lavastoviglie, funzionamento a pressione con duplice senso di rotazione. Capacità contenitore cc. 700 circa. Avvolgicavo incorporato con fissaggio alla spina
Coltello elettrico in materiale plastico atossico, lame autoaffilanti in acciaio inox, espulsione automatica delle lame con apposita presa, potenza motore 100 Watt, 220 Volt monofase. Marchio CE.
Frullatore ad immersione con velocità regolabile, gambo frullatore inox staccabile, con lame affilate, interruttore in gomma impermeabile antiscivolo, microinterruttore di sicurezza, bicchiere materiale plastico per uso alimentare, accessori lavabili in lavastoviglie, 220 Volt monofase. Marchio CE.

UTENSILI PENTOLE POSATE STOVIGLIE
Accendigas con fiamma
Affetta mela in acciao inox e plastica, facilmente sanificabile
Affilacoltelli acciaio inox 18/10
Apriscatole manuale con manici in PVC
Apriscatole da tavolo
Bacinelle gastronorm acciao inox 18/10, misure e altezze varie
Bicchieri policarbonato trasparente capacità varie (secondo richiesta), impilabili, con sporgenze interne, base piatta
Bicchieri melamina cl. 200 circa
Brocche in policarbonato lt. 1
Brocche in policarbonato lt.1 con coperchio rimuovibile e facilmente sanificabile.
Campana copripiatto in policarbonato trasparente, misure varie, utilizzabili in microonde
Casseruole acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Caraffe termiche in acciao inox con coperchio, sanificabili in lavastoviglie, capacità a richiesta
Centrifughe per insalata, in plastica per alimenti, diam. cm 30
Cestini pane, in materiale plastico per alimenti, cm 28x20
Colapasta in acciaio inox 18/10 misure varie
Coltelli macellaio lama in acciaio inox, misure varie, manico in materiale atossico termosaldato
Coltelli per pane, lama in acciaio inox ondulata, lung. cm 16, manico in materiale atossico termosaldato
Coltellini seghettati acciaio inox 18/10, manico PVC
Contenitore forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm 10
Contenitore non forato, in materiale plastico per alimenti, colore bianco, dimensioni cm 50x40, altezza cm10
Contenitori per stoccaggio (frutta, patate in giacenza) in polietilene con coperchio, sanificabili in lavastoviglie misure varie
Cucchiai frutta acciaio inox 18/10
Cucchiai adulti acciaio inox 18/10
Cucchiai per servire in acciaio inox 18/10 unipezzo, tz cm 9
Cucchiaini caffè acciaio inox 18/10
Forbici da cucina in acciaio inox 18/10, lunghezza lame cm 12 circa
Forchette frutta acciaio inox 18/10
Forchette adulti acciaio inox 18/10
Forchettone acciaio inox 18/10
Gamelle acciaio inox con coperchio misure varie
Insalatiere in acciaio inox misure varie
Levacapsule
Mestoli acciaio inox 18/10, misure varie

Mattarelli polietilene
Padelle acciaio inox 18/10, 1 o 2 manici, con rivestimento antiaderente misure varie (per le ns. esigenze non abbiamo trovato di meglio) bisogna supervisionare sullo stato di conservazione.
Passaverdura in acciaio inox 18/10 cm 36
Pelapatate lama e manico in acciaio inox
Pentole acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Pentolini acciaio inox 18/10, doppio fondo con coperchio misure varie
Piatti piani adulti in melamina bianca, diam. cm 25 circa
Piatti fondi adulti in melamina bianca, diam. cm 23 circa
Piatti piani bimbi in melamina bianca, diam. cm 21 circa
Piatti fondi a calotta in melamina bianca, diam. Cm.18
Piatti da portata in acciaio inox 18/10, cm 50x30 circa
Pinze acciaio inox 18/10 per arrosto cucchiaio / forchetta
Pinze per insalata acciaio inox 18/10
Pale in poliammide o polietilene, colore bianco, lunghezza cm. 100, resistenti al calore fino a 200°C
Rotella tagliapizza manico termosaldato
Schiumarola inox unipezzo cm 12 circa
Scodelle in melamina per colazione, capacità gr. 400 circa
Spatola semirigida (per lasagne) acciaio inox 18/10, cm 15x9 circa, manico atossico termosaldato
Spatole in poliammide o polietilene per mescolare, colore chiaro, resistenti al calore fino a 200°C, misure varie
Taglieri polietilene cm 40x60
Teglie acciaio inox 18/10, per forni termoconvezione, G/N 1/1, G/N 2/1, h. cm 4
Teglie forno acciaio inox 18/10 formati e misure varie

PULIZIA IGIENE E SICUREZZA
Carrello portasacchi in acciaio inox con pedale, coperchio in plastica, dotato di elastico portasacchi
Carrello pianale basso (per trasporto sacchi rifiuti) con ruote frenanti
Contenitore porta immondizia in polietilene con due ruote, con comando a pedale, facilmente sanificabile, capacità in lt. varia
Distributori carta igienica
Distributori carta asciugamani
Distributori sapone liquido
Pattumiera a pedale in plastica, misure varie
Portarotoli orizzontali a muro, acciao inox

MATERIALE IGIENICO SANITARIO
Rotoli di alluminio adatto al contatto con gli alimenti. Lunghezza mt. 150. Larghezza mm. 300. Spessore 0,11/0,13 mm. Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti compreso il D.M. 20/10/82.
Rotoli carta forno per alimenti Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D. M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti
Rotoli di pellicola in PVC adatti al contatto con gli alimenti secchi e umidi. Spessore 8/10 micron.Larghezza 290/300 mm. lunghezza 300 m. Certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi al D. M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti
Camici igienici monouso TNT - Laccio al collo,lungo e con cintura in vita, manica lunga, elastico ai polsi, taglia unica. Confezioni da 50/100
Cuffie rotonde traspiranti TNT con elastico. Confezioni 6x50/100 pz.
Bustine monouso traspiranti TNT bianco. Confezioni 6x50/100 pz.
Rotoli carta asciugatutto industriale, doppio velo in ovatta di pura cellulosa microgoffrata

SACCHETTI STERILI PER CAMPIONATURE
Sacchetti sterili per campionature di alimenti, in politene, con banda di scrittura per identificazione campione, certificazione di sterilità, ml 500

MATERIALE A PERDERE
Piatti a perdere piani e fondi
Bicchieri a perdere

MATERIALE VARIO
Pennarelli ad inchiostro permanente e atossico, colori vari

ARREDI
Armadietti spogliatoio, in metallo ad 1 anta con doppio scomparto e tettuccio inclinato
Scaffalature in alluminio anodizzato modulare con ripiani in polipropilene asportabili e lavabili in lavastoviglie
Armadiatura realizzata in acciaio inox AISI 304,

MATERIALE DI PULIZIA
Detersivo liquido per lavastoviglie
Disincrostante liquido per lavastoviglie
Detersivo per piatti a mano
Sgrassatore spray
Detersivo per pavimenti
Detergente disincrostante per WC

Sapone in pezzi
Multiuso detergente
Disinfettante sanificante
Pulitore spray per forni
Scopa per pavimento
Torcione per pavimento
Spugnetta per piatti
Spugna abrasiva
Bastoni lavapavimenti

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 14

PENALITA'

Le penalità, suddivise per tipologia, che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
1) STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato dal capitolato	500,00
1.2	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente accreditati dal Comune nella singola sede di ristorazione	500,00
1.3	Confezionamento di prodotti alimentari , pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche non conforme a quanto previsto dal capitolato	250,00
1.4	Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, procedure ed attrezzature inidonee, ecc)	250,00
1.5	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari	100,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
2) QUANTITA'		
2.1	Totale mancata consegna dei pasti pronti veicolati ordinati nella singola sede di ristorazione	5.000,00
2.2	Totale mancata consegna delle derrate alimentari/semilavorati costituenti i pasti crudi e i pasti pronti da consumarsi nella singola sede di ristorazione	5.000,00
2.3	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione	1.000,00
2.4	Non corrispondenza del numero dei pasti pronti veicolati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	500,00
2.5	Non corrispondenza della quantità delle derrate consegnate al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	500,00
2.6	Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nei documenti di trasporto nella singola sede di ristorazione	500,00
2.7	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)	500,00
2.8	Mancata installazione di carrelli termici e/o freezers	500,00
2.9	Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di incidente occasionale (rovesciamento, insudiciamento, ecc.)	250,00
2.10	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione	250,00
2.11	Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione	250,00
2.12	Mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) nella singola sede di ristorazione	250,00
2.13	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	250,00

2.14	Mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, ecc.)	250,00
2.15	Mancato utilizzo di prodotti a filiera costituenti lo standard minimo previsto	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI	
3.1	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera e sua sostituzione con prodotto convenzionale	500,00
3.2	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	500,00
3.3	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (colazione, primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, merenda), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante	400,00
3.4	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante	250,00
3.5	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola sede di ristorazione	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	4) IGIENICO-SANITARIE	
4.1	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia **riscontrata la presenza di microrganismi patogeni**	1500,00
4.2	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	1.500,00
4.3	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso le Cucine e nella singola sede di ristorazione, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	1.000,00
4.4	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP,verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc).	800,00
4.5	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso le singole cucine, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00
4.6	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00
4.7	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso le Cucine, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00

4.9	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”, nel caso si siano **riscontrati valori superiori** a quelli definiti per **microrganismi non patogeni**	500,00
4.10	Conservazione delle derrate non conforme	500,00
4.11	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	500,00
4.12	Uso di contenitori inidonei/usurati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	500,00
4.13	Mancato rispetto dei requisiti igienico - sanitari dei locali prescritti dalla normativa	500,00
4.14	Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese.	500,00
4.15	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	250,00
4.16	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	250,00
4.17	Inadeguata igiene degli automezzi	250,00
4.18	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	250,00
4.19	Attrezzature e arredi non conformi o non sostituite	250,00
4.20	Mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune	250,00
4.21	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
4.22	Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti	250,00
4.23	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
4.24	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	250,00
4.25	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	100,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
5) TEMPISTICA		
5.1	Mancato rispetto del piano di trasporti	500,00
5.2	Mancato rispetto degli orari previsti per la consumazione del pasto (ritardo superiore ai 15 minuti)	250,00
5.3	Mancato rispetto della consegna di derrate alimentari richiesta in orari differenziati (frutta, pane, cestini freddi,ecc.) nelle singole sedi di ristorazione	250,00
5.4	Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate nella singola cucina	250,00

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
6) PERSONALE		
6.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi, fatta salva la segnalazione agli organi competenti	500,00
6.2	Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione del Comune	250,00
6.3	Per assenza del Direttore Tecnico superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	250,00
6.4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	100,00
6.5	Per ogni caso di mancato rispetto dell'indice di produttività settimanale e rapporto addetti/utenti rispetto a quanto previsto dal capitolato.	100,00
6.6	Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta	100,00
6.7	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta	100,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
7) PIANO DI MANUTENZIONE		
7.1	Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature presso i locali di consumo	500,00
7.2	Mancato intervento relativo alle manutenzioni ordinarie delle sedi di ristorazione come previsto dall'allegato n. 11	250,00
7.3	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura straordinaria relativa alle attrezzature e strutture e delle azioni correttive intraprese	250,00
7.4	Mancata riparazione delle attrezzature presso le cucine ed i locali di distribuzione e consumo	100,00
7.5	Inadempienza a quanto previsto dall'allegato n. 12	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
8) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO		
8.1	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi subappaltabili	2.500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
9) DOCUMENTAZIONE		
9.1	Mancato invio di quanto previsto nell'Allegato 13	250,00
9.2	Mancata evidenza della documentazione inerente la gestione del Servizio presso le Cucine e nelle singole sedi di ristorazione (es. fogli firma personale, ecc.)	250,00
9.3	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250,00
9.4	Mancata registrazione e/o comunicazione dei pasti ordinati/effettivi	250,00
9.5	Mancata comunicazione tramite utilizzo degli appositi	250,00

	prodotti informatici	
9.6	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste dal Comune.	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	10) CONTROLLO QUALITA'	
10.1	Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	500,00
10.2	Mancato rispetto delle operazioni da effettuare per la distribuzione dei pasti	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	11) DIETE	
11.1	Dieta sanitaria per patologia grave preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5000,00
11.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	5000,00
11.3	Errata redazione dieta sanitarie e menu alternativi	500,00
11.4	Mancata consegna di pasti destinati ai regimi dietetici	500,00
11.5	Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	500,00
11.6	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
11.7	Mancata o inidonea consegna di derrate alimentari destinate ai regimi dietetici presso le cucine con pasti a crudo	500,00
11.8	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	250,00
11.9	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	12) VARIANTI	
12.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative alle varianti offerte in sede di gara così come definito all'art. 14 " Varianti" del presente Capitolato	Secondo la gravità 500,00 1000,00 3000,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	13) TIPOLOGIE NON CONTEMPLATE AI PRECEDENTI PUNTI	
13.1	Il Comune si riserva il diritto di sanzionare quei casi ritenuti rilevanti dal Servizio e non espressamente contemplati nelle precedenti tipologie	Secondo la gravità 100,00 250,00 500,00

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 3

TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIALE MONOUSO

MATERIALE IN POLISTIROLO (PS) o POLIPROPILENE (PP) MONOUSO RICICLABILE

Requisiti generali:

Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, ai sensi delle seguenti norme e successive modificazioni:
Decr. MINISAN 21.3.73; Decr. Lvo 25.01.92 n. 108; Decr. MIN SALUTE 28.3.03 n. 123; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006.
Devono essere di colore bianco lucido o bianco perlaceo o trasparenti e prodotti con polistirolo (PS) o polipropilene (PP).
Colorante idoneo al contatto alimentare (Decr. MINISAN 21.03.73 art. 12 e s.m.i.).
Tutti i prodotti devono avere le seguenti caratteristiche comuni:
- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 °C);
- buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.

Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillato, contenente non più di 100 pezzi per involucro.
La posateria può essere:
- in confezioni singole (set posate e tovaglioli: coltello + forchetta e/o cucchiaio), ove richiesto;
- in confezioni multiple differenziate per tipologia di posateria.

Le stoviglie e la posateria devono essere posti in contenitori sigillati, muniti di etichetta originale, ben visibile.
I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

L'Impresa dovrà fornire prova dell'omologazione del materiale e della documentazione sanitaria come previsto dal Decr. MINISAN 21.03.73 art. 6 e s.m.i. delle stoviglie monouso.

MATERIALE IN POLISTIROLO (PS)

1 **Piatti fondi**
2 **Scodelle**
3 **Piatti piani**
4 **Piatti piani rettangolari**
5 **Coperchio per piatti piani rettangolari**
6 **Piatti biscomparto rettangolari**
7 **Bicchieri di plastica**
8 **Coppe per macedonia**
9 **Posate di plastica riciclabili**

Articolo	Caratteristiche	Caratteristiche comuni
1- Piatti fondi	**- diam. esterno superiore cm. 22 c.a. - peso non inf. a gr. 14**	**-Ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti -Buona resistenza meccanica agli urti -Stabilità e dimensioni tali da garantire un comodo e agevole consumo del pasto**
2- Scodelle con manici	**- diam. esterno superiore cm. 16 c.a. - peso non inf. a gr. 8,5 c.a. - capacità media cc. 500 c.a. - deve presentare possibilità di presa per due parti del diam. esterno**	
3 – Piatti piani	**- diam. esterno cm. 22 c.a. - peso non inf. a gr. 14**	
4 – Piatti piani rettangolari	**- misure: lungh. cm. 21, largh. cm. 18, h. cm. 3 c.a. - peso non inf. a gr. 12**	
5 – Coperchio per piatti piani rettangolari	**- misure: lungh. cm. 20, largh. cm. 18, h. cm. 3 c.a. - peso medio gr. 7 c.a.**	
6 – Piatto biscomparto rettangolare	**- misure: lungh. cm. 21, largh. cm. 18, h. cm. 3 c.a. - peso medio gr. 13 c.a.**	
7 – Bicchieri	**- capacità 200 cc. - peso medio gr. 2,5 c.a. - bocca massimo diam. 7 cm. c.a. - altezza cm. 7,5 c.a.**	**-Trasparenti - Buona flessibilità - Resistenti alle rotture**
8 – Coppette per frutta o macedonia	**- capacità 380 cc. - diam. superiore 12 cm. c.a. - altezza 4,5 cm. c.a. - peso non inf. a gr. 5 c.a.**	**- Bianco trasparenti - Resistenti alle rotture**
9 – Posate sciolte (cucchiaio) - confezioni bis (forchetta e coltello)	**<u>Coltello</u>: peso gr. 4,8 c.a. lunghezza 175 mm. c.a. lama seghettata <u>Forchetta</u>: peso gr. 5,4 c.a. lunghezza 175 mm. c.a. a quattro rebbi <u>Cucchiaio</u>: peso gr. 3,2 c.a. lunghezza 170 mm. c.a. bordi arrotondati**	**- Di colore bianco - Resistenti senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette**

MATERIALE IN POLIPROPILENE (PP)

10 Piatti fondi
11 Piatti piani
12 Bicchieri
13 Posate

<table>
<tr><th>Articolo</th><th>Caratteristiche</th><th>Caratteristiche comuni</th></tr>
<tr><td>10 - Piatti fondi</td><td>- diam. esterno superiore cm. 21 c.a.
- peso non inf. a gr. 16 c.a.</td><td rowspan="2">- Ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti
- Buona resistenza meccanica agli urti
- Stabilità e dimensioni tali da garantire un comodo e agevole consumo del pasto</td></tr>
<tr><td>11 – Piatti piani</td><td>- diam. esterno cm. 21 c.a.
- peso non inf. a gr. 16 c.a.</td></tr>
<tr><td>12 – Bicchieri</td><td>- capacità 160 cc.
- peso medio gr. 3 c.a.
- bocca massimo diametro 7 cm. c.a.
- altezza cm. 7 c.a.</td><td>- Resistenti alle rotture e, in particolare, non soggetto a frattura vitrea
- Trasparente</td></tr>
<tr><td>13 – Posate in confezioni bis o tris</td><td><u>Coltello</u>: peso gr. 6 c.a. lunghezza 165 mm. c.a. lama seghettata
<u>Forchetta</u>: peso gr. 5 c.a. lunghezza 165 mm. c.a. a quattro rebbi
<u>Cucchiaio</u>: peso gr. 4,7 c.a. lunghezza 160 mm. c.a. bordi arrotondati</td><td>-Di colore bianco

-Resistenti e flessibili, senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette</td></tr>
</table>

14 - TOVAGLIETTE DI CARTA

Tinta unita di colore bianco, goffrate, riportanti il logo del Comune di Genova nonché quello dell'Azienda Appaltatrice, realizzati con inchiostri colorati all'acqua.
Misura 30 x 40 cm. circa.
Peso medio gr. 5 circa.
Le tovagliette possono anche riportare stampe con temi e soggetti rivolti all'educazione alimentare, preventivamente autorizzati dal Comune di Genova.

15 - TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.
Confezione N. 100
Dimensione 33 x 33 cm.
Peso medio 17,5 g/mq. circa.

MATERIALE BIODEGRADABILE

Requisiti generali:

Le stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile devono essere conformi alla norma UNI EN 13432 “Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione”.
Laddove il materiale sia di origine lignea, l’Impresa deve presentare la certificazione di filiera FSC o equivalente oppure la certificazione di prodotto Ecolabel o equivalente.
Per ogni tipologia di stoviglie adottate devono essere fornite al Comune, oltre ad adeguata attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432, le schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) di ogni tipo di stoviglie fornite dalla ditta produttrice, riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 65° per almeno 15 minuti e attestanti la biodegradibilità e compostabilità del materiale.

Le stoviglie biodegradabili, terminato il pasto, dovranno essere conferite negli appositi contenitori destinati all’organico.

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI- SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO E SC PRIMARIA IN COABITAZIONE CON NIDO

1°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 1	pastasciuttina al ragù vegetale	arrosto di lonza al forno o in casseruola	mesi invernali: zucchine trifolate mesi estivi: pomodori in insalata	latte bio intero fresco con biscotti prima infanzia
Martedì 2	minestra di verdura con pastina integrale	*asilo nido* :filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde (sminuzzati finemente per *nido*) *scuola infanzia e adulti*:* halibut impanato	carote lessate	yogurt alla frutta
Mercoledì 3	pastasciuttina al pesto	coscia di pollo alla cacciatora	purea di patate	banana
Giovedì 4	pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	polpettine di #vitellone al sugo di pomodoro	*piselli	crostata
Venerdì 5	pastasciuttina al sugo di pomodoro	torta di verdure con ricotta bio		mesi invernali budino alla vaniglia mesi estivi gelato fiordilatte

2° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 6	minestra di verdure con riso	pizza margherita		pane e olio extravergine di oliva
Martedì 7	* lasagne al sugo di pomodoro	bocconcini di pollo agli aromi	carote fresche lessate o in insalata	frullata di frutta fresca bio
Mercoledì 8	mesi invernali : pastina in brodo di carne mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	mesi invernali: carne di # vitellone bollita tritata mesi estivi: uccelletto di # vitellone	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno con timo e origano	brioche fresca
Giovedì 9	riso al sugo di pomodoro	fesa di tacchino arrosto	mesi invernali: finocchi al burro mesi estivi: pomodori in insalata	latte bio intero fresco e canestrelli
Venerdì 10	pasta al pesto	filetti di pesce (*merluzzo) al verde con olive e capperi (sminuzzati finemente per *nido*)	patate lessate	yogurt alla frutta

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre *prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI- SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO E SC PRIMARIA IN COABITAZIONE CON NIDO

3°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 11	pastasciuttina al ragù di #vitellone	cosce di pollo al forno	mesi invernali: insalata verde mesi estivi: pomodori in insalata	latte bio intero fresco e biscotti prima infanzia
Martedì 12	pastasciuttina al pesto	uccelletto di #vitellone	purea di patate	mesi invernali budino alla vaniglia mesi estivi * gelato fiordilatte
Mercoledì 13	riso al latte	*nido* : filetti di pesce (*merluzzo) lessati o al vapore finemente sminuzzati *scuola infanzia e adulti* : tonno sott'olio	carote fresche lessate o in insalata	frullata di frutta fresca bio
Giovedi 14	minestra di verdure con pasta	prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati	zucchine trifolate	yogurt alla frutta
Venerdì 15	pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	mesi invernali: medaglioni di ricotta bio e spinaci mesi estivi**:** stracchino	mesi estivi: pomodori in insalata	banana

4°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 16	grano spezzato (bulgur) al sugo di pomodoro	spezzatino di #vitellone con patate		torta casalinga allo yogurt
Martedì 17	pastasciuttina al burro	polpettone di *fagiolini		succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	risotto con zucchine e ricotta bio	bocconcini di pollo al limone	purea di patate	yogurt alla frutta
Giovedì 19	pastasciuttina al pesto	polpettine di #vitellone al forno o in casseruola	insalata verde	brioche fresca
Venerdì 20	pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	mesi invernali: tortino di pesce (* halibut) al forno mesi estivi: filetti di * halibut al verde (sminuzzato finemente per *nido)*	patate e *fagiolini	banana

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
*** prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI- SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO E SC PRIMARIA IN COABITAZIONE CON NIDO

5°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 21	pastasciuttina al sugo di pomodoro	bocconcini di pollo gratinati al timo	carote fresche lessate o in insalata	pane e olio extra vergine di oliva
Martedì 22	mesi invernali: minestra di verdura con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	pizza margherita		banana
Mercoledì 23	riso all' olio extra vergine di oliva	mesi invernali: tortino di pesce (*halibut) al forno mesi estivi: filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per *nido*	insalata mista (insalata verde e carote)	mesi invernali: budino alla vaniglia mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì 24	pastasciuttina al ragù di #vitellone	bocconcini di pollo alla crema di verdure	patate lessate o al forno	crostata
Venerdì 25	pastasciuttina al pesto	mesi invernali: medaglioni di patate e ricotta bio mesi estivi: mozzarella	mesi invernali: finocchi lessati mesi estivi:pomodori in insalata	yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda per Nido**
Lunedì 26	mesi invernali: risotto alla crema di zucca mesi estivi: risotto con *asparagi	bocconcini di lonza alle mele	insalata mista (insalata verde e carote)	banana
Martedì 27	pastasciuttina al sugo di pomodoro	polpettine di #vitellone al forno o in casseruola	carote fresche lessate o in insalata	latte bio intero fresco e canestrelli
Mercoledì 28	gnocchi alla romana	stracchino	mesi invernali: zucchine trifolate mesi estivi: pomodori in insalata	brioche fresca
Giovedì 29	minestra di verdure con riso	carne di #vitellone alla pizzaiola con olive	patate lessate	pane e marmellata
Venerdì 30	mesi invernali: pastasciuttina alla crema di piselli mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine	mesi invernali: crocchette di pesce (*merluzzo) al forno mesi estivi: filetti di pesce (*merluzzo) al verde finemente sminuzzati per *nido*	mesi invernali:carote fresche al burro mesi estivi: pomodori in insalata	budino alla vaniglia

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
*** prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

1°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	pasta con crema di verdure	medaglioni di patate e stracchino	carote in insalata	succo di frutta
Martedì	pasta al sugo di pomodoro	*bastoncini di merluzzo al forno	patate lessate	frutta fresca
Mercoledì	pizza margherita	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	insalata verde	frutta fresca
Giovedì	risotto alla parmigiana	polpette di #vitellone al pomodoro	*piselli	frutta fresca
Venerdì	minestra di verdure con pasta	coscia di pollo al forno	mesi invernali: carote saltate mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

2° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	minestra di patate e porri con pasta	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	frutta fresca
Martedì	pasta al pesto	polpettone di* fagiolini		frutta fresca
Mercoledì	*ravioli al burro	carne di #vitellone all' uccelletto	biete saltate	frutta fresca
Giovedì	pasta all' olio extravergine di oliva ed erbette	crocchette di *halibut al forno	carote in insalata	frutta fresca
Venerdì	riso al sugo di pomodoro	arrosto di tacchino	purea di patate	frutta fresca

NOTE: * **prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

3°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	pasta al ragù vegetale	mesi invernali: * seppie con patate mesi estivi: tonno sott' olio	mesi estivi: patate lessate	frutta fresca
Martedì	risotto allo zafferano	polpette di # vitellone in bianco al forno	mesi invernali: finocchi in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Mercoledì	mesi invernali: polenta all'olio extra vergine di oliva mesi estivi: pasta all' olio extravergine di oliva	spezzatino di lonza	* piselli stufati	frutta fresca
Giovedi	minestra di verdure con crostini	bocconcini di pollo con olive e pinoli	carote in insalata	mousse di frutta mista
Venerdì	pasta al pesto	sformato di zucchine	insalata verde e mais	frutta fresca

4°SETTIMANA GIORNO	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	mesi invernali: crema di legumi con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	* bastoncini di merluzzo al forno	insalata verde	frutta fresca
Martedì	pasta al burro	lonza alle mele	carote in insalata	frutta fresca
Mercoledì	*lasagne al sugo di pomodoro	bocconcini di tacchino al limone	mesi invernali: verza in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Giovedì	pasta al pesto	stracchino	patate al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta al sugo di pomodoro	polpettone di * fagiolini		frutta fresca + mesi invernali: budino al cioccolato o alla vaniglia mesi estivi: * gelato vaniglia/cacao

NOTE: * **prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

5° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	mesi invernali: risotto allo zafferano mesi estivi: risotto con le zucchine	carne di # vitellone alla pizzaiola	* fagiolini "saltati"	frutta fresca
Martedì	minestra di verdure con pasta	pizza margherita		frutta fresca
Mercoledì	pasta all' olio extravergine di oliva	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	mousse di frutta mista
Giovedì	* gnocchi di patate al sugo di pomodoro	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	finocchi gratinati al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta alla crema di verdure	crocchette di * merluzzo al forno	mesi invernali: carote in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

6°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorni**	**frutta fresca**
Lunedì	minestra di verdure con crostini	bocconcini di tacchino impanati	* piselli stufati	frutta fresca
Martedì	pasta al tonno	mozzarella	carote "saltate"	frutta fresca
Mercoledì	pasta al pesto	arrosto di lonza	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno	frutta fresca
Giovedì	pasta al ragù di vitellone	torta di bietole ricotta e prosciutto		frutta fresca
Venerdì	riso all' olio extravergine di oliva	hamburger di # vitellone al forno con ketchup per scuola primaria e secondaria	insalata verde	frutta fresca

NOTE: * **prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

1°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 1	pastasciuttina al ragù vegetale	bocconcini di tacchino agli aromi	mesi invernali:zucchine lessate mesi estivi: pomodori in insalata	latte di proseguimento o latte bio intero fresco e biscotti prima infanzia
Martedì 2	minestra di verdura con pastina integrale	filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	carote fresche lessate	yogurt alla frutta
Mercoledì 3	pastasciuttina al pesto	petto di pollo al vapore	purea di patate	banana
Giovedì 4	pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	carne tritata di # vitellone al vapore	patate lessate	omogeneizzato di frutta con biscotto al miele
Venerdì 5	pastasciuttina al sugo di pomodoro	ricotta bio	carote in insalata	dessert al latte prima infanzia

2° SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 6	minestra di verdure con riso	stracchino	patate lessate	succo/nettare di frutta e biscotti per prima infanzia
Martedì 7	pastasciuttina al sugo di pomodoro	bocconcini di pollo agli aromi	carote fresche lessate	frullata di frutta fresca bio
Mercoledì 8	mesi invernali: semolino in brodo di carne mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	mesi invernali :carne bollita di # vitellone tritata mesi estivi: carne trita di # vitellone al vapore	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno o lessate	omogeneizzato di frutta con biscotto al miele
Giovedì 9	riso al sugo di pomodoro	fesa di tacchino arrosto	mesi invernali:finocchi al burro a tocchetti mesi estivi: pomodori in insalata	latte di proseguimento o latte bio intero fresco e biscotti prima infanzia
Venerdì 10	pastasciuttina al pesto	filetti di pesce (* merluzzo) al vapore frullati	patate lessate	yogurt alla frutta

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
*** prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

3°SETTIMANA GIORNO	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda**
Lunedì 11	pastasciuttina al ragù di # vitellone	petto di pollo tritato al vapore	mesi invernali: carote lessate mesi estivi: pomodori in insalata	latte di proseguimento o latte bio intero fresco e biscotti prima infanzia
Martedì 12	pastasciuttina al pesto	carne trita di # vitellone al vapore	purea di patate	dessert al latte prima infanzia
Mercoledì 13	riso al latte	filetti di pesce * merluzzo lessati o al vapore	carote fresche lessate	frullata di frutta fresca bio
Giovedi 14	minestra di verdure con pasta	tacchino al vapore	zucchine lessate	yogurt alla frutta
Venerdì 15	pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	stracchino	mesi invernali: patate e zucchine lessate mesi estivi: pomodori in insalata	banana

4°SETTIMANA GIORNO	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**merenda**
Lunedì 16	semolino di grano al sugo di pomodoro	carne trita di # vitellone al vapore	patate lessate	dessert al latte prima infanzia
Martedì 17	pastasciuttina al burro	ricotta bio	carote fresche lessate	succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	risotto con zucchine e ricotta bio	bocconcini di pollo agli aromi	purea di patate	yogurt alla frutta
Giovedì 19	pastasciuttina al pesto	carne trita di # vitellone al vapore	patate lessate	omogeneizzato di frutta e biscotto
Venerdì 20	pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	patate lessate	banana

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
*** prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 21	pastasciuttina al sugo di pomodoro	bocconcini di pollo agli aromi	carote fresche lessate	latte di proseguimento o latte intero bio e biscotti per infanzia
Martedì 22	minestra di verdura con pastina	stracchino	patate lessate	banana
Mercoledì 23	riso all' olio extra vergine di oliva	_filetti di pesce (* halibut) al vapore frullati	zucchine lessate	dessert al latte prima infanzia
Giovedì 24	pastasciuttina al ragù di # vitellone	petto di pollo tritato al vapore	patate lessate	omogeneizzato di frutta e biscotto
Venerdì 25	pastasciuttina al pesto	ricotta bio	mesi invernali:finocchi lessati mesi estivi:pomodori in insalata	yogurt alla frutta

6°SETTIMANA GIORNO	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 26	mesi invernali: risotto alla crema di zucca mesi estivi: riso all' olio extra vergine di oliva	fesa di tacchino al vapore	patate lessate	banana
Martedì 27	pastasciuttina al sugo di pomodoro	carne tritata di # vitellone al vapore	carote fresche lessate	latte di proseguimento o latte bio intero e biscotti prima infanzia
Mercoledì 28	pastasciuttina al burro	stracchino	mesi invernali: zucchine lessate mesi estivi :pomodori in insalata	omogeneizzato di frutta e biscotto
Giovedì 29	minestra di verdure con riso	carne trita di # vitellone al vapore	patate lessate	succo/nettare di frutta e biscotti prima infanzia
Venerdì 30	mesi invernali: pastasciuttina all' olio extravergine di oliva mesi estivi pastasciuttina alla crema di zucchine	filetti di pesce (* merluzzo) lessati o al vapore frullati	mesi invernali:carote fresche al burro mesi estivi: pomodori in insalata	dessert al latte prima infanzia

NOTE: mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre
*** prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata**
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

Lattanti 6-8 mesi dieta "A"

Lunedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia Omogeneizzato di frutta – brodo vegetale Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano – omogeneizzato o liofilizzato di coniglio / **MERENDA A/F**	**Brodo vegetale 6/8 mesi: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga.** **Durante l' inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a.** **La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.** **Merende :** **A) yogurt alla frutta frullata** **B) omogeneizzato di frutta** **C) frullato di frutta** **D) merenda pastorizzata yogurt e frutta** **E) omogeneizzato di frutta con biscotto e miele** **F) farina lattea**
Martedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia omogeneizzato di frutta - brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di tacchino **/ MERENDA E/A**	
mercoledì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia omogeneizzato di frutta - brodo vegetale - crema di cereal misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di agnello o omogeneizzato di formaggio / **MERENDA D**	
giovedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia omogeneizzato di frutta - brodo vegetale - crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di manzo **/ MERENDA B/F**	
venerdì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia omogeneizzato di frutta - brodo vegetale - crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di pollo / **MERENDA C**	

Lattanti 9-12 mesi dieta "B"

Lunedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale - crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - carne di vitellone o pollo al vapore / **MERENDA A/F**	**Brodo vegetale 9/12 mesi: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca.** **Durante l' inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a.** **La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.** **Merenda:** **A) yogurt alla frutta** **B) omogeneizzato di frutta** **C) frullato di frutta** **D) merenda pastorizzata yogurt e frutta** **E)omogeneizzato di frutta con biscotto e miele** **F) farina lattea**
Martedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano – tacchino al vapore/ **MERENDA E/A**	
Mercoledì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale – pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano omogeneizzato di pesce o parmigiano reggiano **/ MERENDA D**	
Giovedì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano carne di #vitellone o pollo al vapore /**MERENDA B/F**	
Venerdì	Latte di proseguimento con biscotti per infanzia frutta fresca (mela o banana) - brodo vegetale - crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano- petto di pollo al vapore/ **MERENDA C**	

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

1°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	pasta con crema di verdure	medaglioni di patate e stracchino	carote in insalata	succo / nettare di frutta
Martedì	pasta al sugo di pomodoro	*bastoncini di merluzzo al forno	patate lessate	frutta fresca
Mercoledì	pizza margherita	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	insalata verde	frutta fresca
Giovedì	risotto alla parmigiana	polpette di #vitellone al pomodoro	*piselli	frutta fresca
Venerdì	minestra di verdure con pasta	coscia di pollo al forno	mesi invernali: carote saltate mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

2° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	minestra di patate e porri con pasta	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	frutta fresca
Martedì	pasta al pesto	polpettone di* fagiolini		frutta fresca
Mercoledì	*ravioli al burro	coscia di pollo al forno	bietole saltate	frutta fresca
Giovedì	pasta all' olio extravergine di oliva ed erbette	crocchette di * halibut al forno	carote in insalata	frutta fresca
Venerdì	riso al sugo di pomodoro	arrosto di tacchino	purea di patate	frutta fresca

NOTE: *prodotto surgelato **- In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate –**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

3°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	pasta al ragù vegetale	mesi invernali: *seppie con patate mesi estivi: tonno sott' olio	mesi estivi: patate lessate	frutta fresca
Martedì	risotto allo zafferano	polpette di # vitellone in bianco al forno	mesi invernali: finocchi in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Mercoledì	mesi invernali: polenta all'olio extra vergine di oliva mesi estivi: pasta all' olio extravergine di oliva	spezzatino di lonza	* piselli stufati	frutta fresca
Giovedi	minestra di verdure con crostini	bocconcini di pollo con olive e pinoli	carote in insalata	mousse di frutta mista
Venerdì	pasta al pesto	sformato di zucchine	insalata verde e mais	frutta fresca

4°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	mesi invernali: crema di legumi con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	* bastoncini di merluzzo al forno	insalata verde	frutta fresca
Martedì	* lasagne al sugo di pomodoro	lonza alle mele	carote in insalata	frutta fresca
Mercoledì	pasta al burro	bocconcini di tacchino al limone	mesi invernali: verza in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Giovedì	pasta al pesto	stracchino	patate al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta al sugo di pomodoro	polpettone di * fagiolini		frutta fresca + mesi invernali: budino al cioccolato o alla vaniglia mesi estivi: *gelato vaniglia/cacao

NOTE: *prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
 # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA

5° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	mesi invernali: risotto allo zafferano mesi estivi: risotto con le zucchine	carne di # vitellone alla pizzaiola	* fagiolini "saltati"	frutta fresca
Martedì	minestra di verdure con pasta	pizza margherita		frutta fresca
Mercoledì	pasta all' olio extravergine di oliva	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	mousse di frutta mista
Giovedì	* gnocchi di patate al sugo di pomodoro	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	finocchi gratinati al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta alla crema di verdure	crocchette di * merluzzo al forno	mesi invernali: carote in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

6°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta fresca**
Lunedì	minestra di verdure con crostini	bocconcini di tacchino impanati	* piselli stufati	frutta fresca
Martedì	pasta al tonno	mozzarella	carote "saltate"	frutta fresca
Mercoledì	pasta al pesto	arrosto di lonza	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno	frutta fresca
Giovedì	pasta al ragù di vitellone	torta di bietole ricotta e prosciutto		frutta fresca
Venerdì	riso all' olio extravergine di oliva	hamburger di # vitellone al forno con ketchup per scuola primaria e secondaria	insalata verde	frutta fresca

NOTE: *prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
 # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO

1°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**
Lunedì	pasta con crema di verdure	medaglioni di patate e stracchino	carote in insalata	succo/nettare di frutta
Martedì	pasta al sugo di pomodoro	*bastoncini di merluzzo al forno	patate lessate	frutta fresca
Mercoledì	pizza margherita	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	insalata verde	frutta fresca
Giovedì	risotto alla parmigiana	polpette di #vitellone al pomodoro	*piselli	frutta fresca
Venerdì	minestra di verdure con pasta	coscia di pollo al forno	mesi invernali: carote saltate mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

2° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**
Lunedì	minestra di patate e porri con pasta	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	frutta fresca
Martedì	pasta al pesto	polpettone di* fagiolini		frutta fresca
Mercoledì	*ravioli al burro	carne di # vitellone all' uccelletto	bietole saltate	frutta fresca
Giovedì	pasta all' olio extravergine di oliva ed erbette	crocchette di * halibut al forno	carote in insalata	frutta fresca
Venerdì	riso al sugo di pomodoro	arrosto di tacchino	purea di patate	frutta fresca

NOTE: *prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO

3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta
Lunedì	pasta al ragù vegetale	mesi invernali: *seppie con patate mesi estivi: tonno sott' olio	mesi estivi: patate lessate	frutta fresca
Martedì	risotto allo zafferano	polpette di # vitellone in bianco al forno	mesi invernali: finocchi in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Mercoledì	mesi invernali: polenta alll'olio extra vergine di oliva mesi estivi: pasta all' olio extravergine di oliva	spezzatino di lonza	* piselli stufati	frutta fresca
Giovedi	minestra di verdure con crostini	bocconcini di pollo con olive e pinoli	carote in insalata	mousse di frutta mista
Venerdì	pasta al pesto	sformato di zucchine	insalata verde e mais	frutta fresca

4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta
Lunedì	mesi invernali: crema di legumi con pasta mesi estivi: minestra prmavera con pasta	polpo con le patate		frutta fresca
Martedì	pasta al burro	lonza alle mele	carote in insalata	frutta fresca
Mercoledì	* lasagne al sugo di pomodoro	bocconcini di tacchino al limone	mesi invernali: verza in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca
Giovedì	pasta al pesto	stracchino	patate al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta al sugo di pomodoro	polpettone di * fagiolini		frutta fresca e mesi invernali: budino al cioccolato o vaniglia mesi estivi: *gelato vaniglia/cacao

NOTE: * **prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO

5° SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta
Lunedì	mesi invernali: risotto allo zafferano mesi estivi: risotto con le zucchine	carne di # vitellone alla pizzaiola	* fagiolini "saltati"	frutta fresca
Martedì	minestra di verdure con pasta	pizza margherita		frutta fresca
Mercoledì	pasta all' olio extravergine di oliva	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	mousse di frutta mista
Giovedì	* gnocchi di patate al sugo di pomodoro	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	finocchi gratinati al forno	frutta fresca
Venerdì	pasta alla crema di verdure	crocchette di * merluzzo al forno	mesi invernali: carote in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca

6°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta
Lunedì	minestra di verdure con crostini	bocconcini di tacchino impanati	* piselli stufati	frutta fresca
Martedì	pasta al tonno	mozzarella	carote "saltate"	frutta fresca
Mercoledì	lasagne al pesto alla Portofino	arrosto di lonza	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno	frutta fresca
Giovedì	pasta al ragù di vitellone	torta di bietole ricotta e prosciutto		frutta fresca
Venerdì	riso all' olio extravergine di oliva	hamburger di # vitellone al forno con ketchup per scuola primaria e secondaria	insalata verde	frutta fresca

NOTE: *prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
 # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
mesi invernali : novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/aprile - mesi estivi : maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA 24-36 MESI IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

1°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**	**merenda**
Lunedì	pasta con crema di verdure	medaglioni di patate e stracchino	carote in insalata	succo di frutta	succo /nettare di frutta con biscotti
Martedì	pasta al sugo di pomodoro	* bastoncini di merluzzo al forno	patate lessate	frutta fresca	yogurt alla frutta
Mercoledì	pizza margherita	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	insalata verde	frutta fresca	banana
Giovedì	risotto alla parmigiana	polpette di # vitellone al pomodoro	* piselli	frutta fresca	crostata
Venerdì	minestra di verdure con pasta	coscia di pollo al forno	mesi invernali: carote saltate mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca	mesi invernali: budino alla vaniglia mesi estivi: * gelato fiordilatte

2° SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**	**merenda**
Lunedì	minestra di patate e porri con pasta	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	frutta fresca	pane e marmellata
Martedì	pasta al pesto	polpettone di * fagiolini		frutta fresca	banana
Mercoledì	* ravioli al burro	carne di **#** vitellone all' uccelletto	biete saltate	frutta fresca	brioche fresca
Giovedì	pasta all' olio extravergine di oliva ed erbette	crocchette di * halibut al forno	carote in insalata	frutta fresca	succo /nettare di frutta con canestrelli
Venerdì	riso al sugo di pomodoro	arrosto di tacchino	purea di patate	frutta fresca	yogurt alla frutta

NOTE: * **prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti
N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA 24-36 MESI IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

3°SETTIMANA	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**	**merenda**
Lunedì	pasta al ragù vegetale	mesi invernali: * seppie con patate mesi estivi: tonno sott' olio	mesi estivi: patate lessate	frutta fresca	succo/nettare di frutta e biscotti prima infanzia
Martedì	risotto allo zafferano	polpette di # vitellone in bianco al forno	mesi invernali: finocchi in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca	mesi invernali: budino alla vaniglia mesi estivi: gelato fiordilatte
Mercoledì	mesi invernali: polenta all'olio extra vergine di oliva mesi estivi: pasta all' olio extravergine di oliva	spezzatino di lonza	* piselli stufati	frutta fresca	pane e marmellata
Giovedi	minestra di verdure con crostini	bocconcini di pollo con olive e pinoli	carote in insalata	mousse di frutta mista	yogurt
Venerdì	pasta al pesto	sformato di zucchine	insalata verde e mais	frutta fresca	banana

4°SETTIMANA GIORNO	**1°piatto**	**2° piatto**	**contorno**	**frutta**	**merenda**
Lunedì	mesi invernali: crema di legumi con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	* bastoncini di merluzzo al forno	insalata verde	frutta fresca	torta allo yogurt
Martedì	pasta al burro	lonza alle mele	carote in insalata	frutta fresca	succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì	*lasagne al sugo di pomodoro	bocconcini di tacchino al limone	mesi invernali: verza in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca	yogurt alla frutta
Giovedì	pasta al pesto	stracchino	patate al forno	frutta fresca	brioche fresca
Venerdì	pasta al sugo di pomodoro	polpettone di * fagiolini		frutta fresca	banana

NOTE: * **prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate**
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti; Pasti Veicolati: Succo di Frutta e biscotti
N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA –POLITICHE EDUCATIVE – RISTORAZIONE

SEZIONE PRIMAVERA 24-36 MESI IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

5° SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta	merenda
Lunedì	mesi invernali: risotto allo zafferano mesi estivi: risotto con le zucchine	carne di # vitellone alla pizzaiola	* fagiolini "saltati"	frutta fresca	pane e marmellata
Martedì	minestra di verdure con pasta	pizza margherita		frutta fresca	banana
Mercoledì	pasta all' olio extravergine di oliva	bocconcini di pollo impanati	insalata verde	mousse di frutta fresca	mesi invernali: budino alla vaniglia mesi estivi: * gelato fiordilatte
Giovedì	* gnocchi di patate al sugo di pomodoro	prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	finocchi gratinati al forno	frutta fresca	crostata
Venerdì	pasta alla crema di verdure	crocchette di * merluzzo al forno	mesi invernali: carote in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	frutta fresca	yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	frutta	merenda
Lunedì	minestra di verdure con crostini	bocconcini di tacchino impanati	* piselli stufati	frutta fresca	banana
Martedì	pasta al tonno	mozzarella	carote "saltate"	frutta fresca	succo /nettare di frutta con canestrelli
Mercoledì	pasta al pesto	arrosto di lonza	mesi invernali: purea di patate mesi estivi: patate al forno	frutta fresca	brioche fresca
Giovedì	pasta al ragù di vitellone	torta di bietole ricotta e prosciutto		frutta fresca	pane e marmellata
Venerdì	riso all' olio extravergine di oliva	hamburger di # vitellone al forno	insalata verde	frutta fresca	budino alla vaniglia

NOTE: * prodotto surgelato – In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
 # carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata – frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu
COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti
N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

DIREZIONE POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 4

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E CESTINO DA VIAGGIO

COMPOSIZIONE PASTO SCORTA E RELATIVI REGIMI DIETETICI

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi e pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato formaggino gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDO	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI
Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto gr. 12/15	1	1	1	1
Succo frutta 1 brick 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml	1			
Biscotti monoporzione gr. 30	1			

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI
Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto gr. 12/15	1	1	1	1
Succo frutta 1 brick 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml	1	-	-	-

Biscotti monoporzione gr. 30	1	-	-	-

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI FREQUENTANTI SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO

Pasti crudi, pasti pronto da consumare in loco, pasti pronto veicolati

DIETA	ALIMENTO	QUANTITA'
Dieta semiliquida normoenergetica	Farina di mais e tapioca precotta gr. 250	confezione n. 1
	Omogeneizzato di carne gr 120	vasetti n. 1
	Omogeneizzato di verdure gr. 120	vasetti n. 2
	Omogeneizzato alla frutta gr. 120	vasetti n. 1
	Acqua minerale naturale naturale 250 ml.	confezione n. 1

Va verificata e garantita sempre la presenza costante di alimenti atti alla preparazione di regimi dietetici particolari in ogni singola sede di ristorazione.

Vengono qui indicate le composizioni delle diete relative alle patologie prevalenti; l'Ufficio Nutrizione e Dietetica provvede ad individuare gli alimenti scorta necessari ad ogni regime dietetico rappresentato.

A) INTOLLERANZA AL GLUTINE

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, utilizzare Prontuario (ultimo aggiornamento) dell'Associazione Italiana di Celiachia.

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi,pasti pronto veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza glutine (da prontuario)	Te deteinato in filtri (da prontuario) con biscotti senza glutine (da prontuario) gr. 30	Te deteinato in filtri (da prontuario) con biscotti senza glutine (da prontuario) gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 (da prontuario) N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 (da prontuario) N.1 Omogeneizzato frutta gr.80 (da prontuario) acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola senza glutine gr. 50 (da prontuario) Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di crackers senza glutine gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 (da prontuario) N.2 Omogeneizzato carne gr. 80 (da prontuario) N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 (da prontuario) N. 1 pacchetto di crackers senza glutine gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta senza glutine gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetti di crackers senza glutine gr. 30 ca. N.1 succo di frutta (da prontuario) 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N. 1 pacchetti crackers senza glutine gr. 30 ca. N. 1 succo di frutta (da prontuario) 200 ml. N. 1 budino cacao gr. 100 (da prontuario) acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDI	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120 (da prontuario)	N°1 Te deteinato (da prontuario) 200 ml. Biscotti senza glutine gr. 30 (da prontuario)	N°1 Te deteinato (da prontuario) 200 ml. Biscotti senza glutine gr. 30 (da prontuario)		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta senza glutine	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Crackers senza glutine pacchetto gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta (da prontuario) 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml (da prontuario)	1	-	-	-
Biscotti senza glutine gr. 30 (da prontuario)	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Crackers senza glutine pacchetto gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta (da prontuario) 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100 (da prontuario)	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml. (da prontuario)	1	-	-	-
Biscotti senza glutine gr. 30 (da prontuario)	1	-	-	-

B) INTOLLERANZA A LATTE E DERIVATI E LATTE DERIVATI E UOVO

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 N. 1 omogeneizzato di carne senza proteine del latte N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetti di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetti grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino vegetale al cacao Gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDI	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
		PRANZO		
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
		COLAZIONE/MERENDA		
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONI PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
		PRANZO		
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1

Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

C) INTOLLERANZA A LATTE E DERIVATI TRANNE IL PARMIGIANO

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del lattegr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano Reggiano 35 gr. N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr 12/15 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale naturale 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale natural 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 Budino vegetale al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDI	N° 1 omogeneizzato frutta gr. 120	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA.-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30 ca.	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO

PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30 ca.	1	-	-	-

D) INTOLLERANZA AL GLUTINE E AL LATTE E DERIVATI

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, utilizzare Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia (ultimo aggiornamento).

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti crudi)	DIETA CODICE C E DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza glutine senza latte e derivati (da prontuario)	Te deteinato in filtri (da prontuario) con biscotti senza glutine senza latte e derivati (da prontuario) gr.30	Te deteinato in filtri(da prontuario) con biscotti senza glutine senza latte e derivati (da prontuario) gr.30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure senza latte e derivati (da prontuario)gr.80 N.1 Omogeneizzato carne senza proteine del latte gr.80 (da prontuario) N.1 Omogeneizzato frutta gr.80 (da prontuario) acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola senza glutine gr. 50 (da prontuario) Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 N.1 omogeneizzato carne senza proteine del latte (da prontuario) gr. 80 N.1 succo di frutta 200 ml. N. 1 pacchetto di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure senza latte e derivati (da prontuario)gr. 80 N.2 Omogeneizzato carne senza proteine del latte (da prontuario)gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 (da prontuario) N. 1 pacchetto di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta senza glutine gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno da gr. 80 N. 1 pacchetti di crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno da gr. 80 N. 1 pacchetto crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino vegetale al cacao gr. 100 (da prontuario) acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDO	N° 1omogeneizzato frutta gr. 120 (da prontuario)	N°1 Te deteinato(da prontuario) 200 ml. Biscotti senza glutine e senza latte e derivati (da prontuario) gr. 30	N°1 Te deteinato (da prontuario) 200 ml. Biscotti senza glutine e senza latte e derivati (da prontuario) gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA.PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta senza glutine	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Crackers senza glutine e senza latte e derivati gr. 30	1	1	1	1

Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml.(da prontuario)	1	-	-	-
Biscotti senza glutine e senza latte e derivati (da prontuario) gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO- ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Crackers senza glutine senza latte e derivati gr. 30	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino vegetale al cacao gr. 100 (da prontuario)	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml. (da prontuario)	1	-	-	-
Biscotti senza glutine e senza latte e derivati (da prontuario) gr. 30	1	-	-	-

L) ESCLUSIONE DEL PESCE

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr.35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato formaggino gr.80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 Parmigiano reggiano gr.50 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.3 formaggini gr. 20/30 ca. N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda NIDO	N° 1omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	Gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Formaggini gr. 20/30	2	2	3	3
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo frutta 200 ml. monodose	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Formaggino gr 20/30 ca.	2	2	3	3
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato 200 ml.	1	-	-	-
Biscotti gr. 30	1	-	-	-

M) ESCLUSIONE DELLE UOVA

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato senza latte e derivati e uovo	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr. 35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N. 1 Omogeneizzato formaggino gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 2 pacchetti di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte e derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	-	-	-
Biscotti senza latte derivati e uovo gr. 30	1	-	-	-

E) <u>ESCLUSIONE DEI FORMAGGI</u>: (vedi pasto scorta esclusione latte e derivati)

F) <u>ESCLUSIONE DEL FRUMENTO</u>: (vedi pasto scorta esclusione glutine)

G) <u>ESCLUSIONE DI: FAVE/FAVE E PISELLI/CARNI ROSSE E BIANCHE/CARNI SUINE</u>:

ASILI NIDO

	LATTANTI (DIETA CODICE A-B) (pasti crudi, pasti pronti veicolati)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti crudi)	SEMIDIVEZZI e DIVEZZI (pasti pronti veicolati)	ADULTI (pasti crudi)	ADULTI (pasti pronti veicolati)
Colazione	Tisana in filtri con biscotto granulato	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30	Te deteinato in filtri con biscotti gr. 30		
Pranzo	N.1 Omogeneizzato verdure gr.80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 acqua minerale natural 250 ml.	Pasta piccola gr. 50 Pelati gr. 55 Olio extra vergine d'oliva gr. 3 Parmigiano reggiano gr. 35 N.1 succo di frutta 200 ml. N.1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	N.1 Omogeneizzato verdure gr. 80 N.1 Omogeneizzato carne gr. 80 N. 1 Omogeneizzato formaggino gr. 80 N.1 Omogeneizzato frutta gr. 80 N. 1 pacchetto di grissini gr. 12/15 ca. acqua minerale natural 250 ml.	Pasta gr. 80 Pelati gr. 95 Olio extra vergine d'oliva gr. 6 N.1 scatoletta tonno gr. 80 N. 2 pacchetti di grissini gr. 12/15 ca. N.1 succo di frutta 200 ml. acqua minerale naturale 250 ml.	N.2 scatolette tonno 80 gr. N.1 pacchetto grissini gr. 12/15 ca. N. 1 succo di frutta 200 ml. N. 1 budino al cacao gr. 100 acqua minerale naturale 250 ml.
Merenda	N° 1 omogeneizzato frutta e biscotto gr. 120 o farina lattea alla frutta gr.45 c.a.	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30	N°1 Te deteinato 200 ml. Biscotti prima infanzia gr. 30		

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1° GRADO-ADULTI

Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco

	SEZIONE PRIMAVERA	SCUOLE DELL'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIE	SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO E ADULTI

	Bambini	Bambini	Bambini	DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Pasta	gr. 50	gr. 60	gr. 70	gr. 80
Olio extra vergine d'oliva	gr. 3	gr. 4	gr. 5	gr. 6
Pelati	gr. 50	gr. 55	gr. 75	gr. 95
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	1
Grissini pacchetto 12/15 gr. ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Acqua minerale naturale 250 ml.	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1	1	-	-
Biscotti prima infanzia gr. 30	1	1	-	-

SCUOLE DELL'INFANZIA-SEZIONE PRIMAVERA-PRIMARIE-SECONDARIE DI 1°GRADO-ADULTI

Pasti pronti veicolati

	SEZIONE PRIMAVERA Bambini	SCUOLE DELL'INFANZIA Bambini	SCUOLE PRIMARIE Bambini	SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO E ADULTI DI OGNI ORDINE SCOLASTICO
PRANZO				
Tonno scatoletta gr. 80	1	1	1	2
Grissini pacchetto gr. 12/15 ca.	1	1	1	1
Succo di frutta 200 ml.	1	1	1	1
Budino al cacao gr. 100	1	1	1	1
Acqua minerale naturale ml.250	1	1	1	1
COLAZIONE/MERENDA				
Te deteinato ml. 200	1		-	-
Biscotti prima infanzia gr. 30	1		-	-

H) **ESCLUSIONE DEL POMODORO**: **Pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco** (vedi pasto scorta punto **G** sostituendo la pasta al pomodoro con pasta all' olio extravergine di oliva) **Pasti pronti veicolati** (vedi pasto scorta punto **G)**

COMPOSIZIONE CESTINO DA VIAGGIO

COMPOSIZIONE	**SCUOLA INFANZIA**	**SCUOLA PRIMARIA SECONDARIA DI 1° GRADO E ADULTI**
Focaccia monoporzione con prosciutto cotto	gr. 50 (focaccia) gr. 40 (prosciutto)	gr 100 (focaccia) gr. 60 (prosciutto)
Panino all' olio di oliva (morbido) con formaggio monoporzione	n° 1 (50-60 gr.) gr. 40 (formaggio)	n° 1 (50-60 gr.) gr. 40 (formaggio)
Succo di frutta monoporzione in tetrabrick	n° 1 (200 ml.)	n° 1 (200 ml.)
Frutta fresca (banana gr. 150 ca.)	n° 1	n° 1
Prodotto dolce da forno plum cake monoporzione	n° 1	n° 1
Te' deteinato monoporzione in tetrabrick	n° 1 (200 ml.)	-
Acqua minerale naturale bott. da 500 ml	n° 2	n° 2
Tovaglioli di carta	n° 2	n° 2
Bicchieri monouso	n° 2	n° 2
Posate monouso	1 tris	1 tris

COMPOSIZIONE CESTINO	**SEZIONE LATTANTI**	**SEZIONE DIVEZZI SEMIDIVEZZI E SEZIONE PRIMAVERA**
Omogeneizzato di carne	n° 1	
Omogeneizzato di frutta	n° 1	
Succo di frutta prima infanzia	n° 1	
Frutta fresca (banana gr. 100 ca.)	n° 1	n° 1
Omogeneizzato di frutta e biscotto	n° 1	
Focaccia monoporzione con formaggino da 20/30 gr.	_	gr. 50 (focaccia) n° 2 (formaggio)
Budino alla vaniglia	-	n° 1
Succo di frutta monoporzione in tetrabrick		n° 1 (200 ml.)
Prodotto dolce da forno plum cake monoporzione	_	n° 1
Acqua minerale naturale bott. da 500 ml	n° 1	n° 2
Tovaglioli di carta	n° 2	n° 2
Bicchieri monouso	n° 2	n° 2
Cucchiaini	n° 3	n° 2

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 5 BIS

PREZZIARIO VARIANTI

ELENCO VARIANTI

n. progr.	Tipologia variante offerta	Unità di misura	Quantità offerta	Prezzo per unità di misura	Valore globale
1					
2					
3					
4					
5					
6					

RAGIONE SOCIALE AZIENDA........................

DATA.................... **FIRMA.........................**

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 5

PREZZIARIO GENERI ALIMENTARI

ELENCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CEREALI E DERIVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
1	Biscotti monoporzione	N.				
2	Grissini monoporzione	N.				
3	Prodotto dolce da forno monodose (gr. 40 ca)	N.				
4	Pasta di semola di grano duro vari formati	KG.				

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
5	Pomodori pelati	KG.				
6	Passata di pomodoro	KG.				
7	Fagiolini pronti all'uso	KG.				

LATTE E DERIVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
8	Budino pronto al cioccolato, al crem caramel, alla vaniglia	N.	gr.100			
9	Parmigiano reggiano	KG.				

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
10	Tonno al naturale	KG.	gr. 80			
11	Tonno all' olio di oliva	KG.	gr. 80			

BEVANDE

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
12	Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET	Lt.	ml.500			
13	Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET	Lt.	Lt.1,5			
14	Succo di frutta senza zucchero	Lt.	ml.125			
15	Nettare di frutta monoporzione	Lt.	ml.125			
16	Bevanda di the alla pesca o al limone senza zucchero monoporzione tetrabrik	Lt.	ml.125			

CONDIMENTI

N° PROG.	DESCRIZIONE PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' DI MISURA	CONFEZIONE	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO PER UNITA' DI MISURA IVA ESCLUSA	ALIQUOTA IVA
17	Olio di oliva extra vergine	Lt.	Lt.1			

NOME AZIENDA........................

DATA.................... **FIRMA.........................**

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO 6

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA:

- ALIMENTI
- SUPERFICI

LIMITI DI RIFERIMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI ALIMENTI

CARNI BOVINE E SUINE CRUDE e PREPARAZIONI DI CARNI BOVINE E SUINE CRUDE destinate ad essere consumate cotte

ALIMENTO			
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE
Carni e carni macinate	5.000.000	500	Assente/10g
Preparati a base di carne	/	5000	assente/10g

CARNI AVICUNICOLE

PARAMETRO			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE
5.000.000 (M)	800 (m)	500 (m)	assenti/25g

CARNI DI PESCE CRUDE CONGELATE/SURGELATE

AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE P/A
500.000	50	50	assenti/25g

PRODOTTI DI SALUMERIA E CARNI BIANCHE COTTE DA SERVIRE AFFETTATE

ALIMENTO	PARAMETRI					
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
Salumi crudi interi e affettati			100	300	assenti/25g	100
Salumi cotti e carni bianche cotte trancio	50.000	10	<10	<10	assenti/25g	100
Salumi cotti e carni bianche cotte affettati	500.000	100	10	100	assenti/25g	100
Salumi freschi da cuocere (cotechino ecc.)			500	500	assenti/25g	100

FORMAGGI a base di latte sottoposto a trattamento termico E LATTICINI

ALIMENTO						
	AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g	**MUFFE Ufc/g**
Formaggi a base d latte sottoposto a trattamento termico	*1.000.000	**100**	**10**	assenti/25g	**100**	**/**
Formaggio parmigiano grattugiato e a pezzi	**/**	**100**	**10**	assenti/25g	**100**	**1000**

*** solo per pasta filata fresca (mozzarella) e ricotta**

LATTE PASTORIZZATO

Reg.2073/05 (M)

Enterobatteriacee : ≤ 5 ufc/ml

LATTE UHT e LATTE STERILIZZATO

CARATTERI ORGANOLETTICI **dopo incubazione a 30°C per 15gg**	NORMALI

YOGURT

PARAMETRI						
COLIFORMI TOTALI Ufc/g	LATTOBACILLI Ufc/g	LATTOCOCCHI Ufc/g	MUFFE Ufc/g	LIEVITI Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
<10	≥1.000.000	≥1.000.000	<100	<100	assente /25g	100

LATTE IN POLVERE PER LA PRIMA INFANZIA

Reg.2073/05 e modifiche

ENTEROBATTERI P/A	BACILLUS CEREUS ufc/g	SALMONELLA P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES P/A
assenti/10g	500	assente/25g	assente/25g

VEGETALI IV GAMMA – VERDURE -ORTAGGI E TUBERI PRONTI PER IL CONSUMO- FRUTTA TAGLIATA

Reg Piemonte (Determinazione 100/2006 all.2 Rev.02-2006)

PARAMETRI			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
8.000.000	100	assenti/25g	100

VERDURE SURGELATE (da sottoporre a cottura)

AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
100.000	100	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO non manipolate dopo cottura (comprende primi piatti e secondi piatti cotti, verdure cotte)

PARAMETRI							
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g	BACILLUS CEREUS Ufc/g
500.000	1.000	<10	<100	<10	assente/25g	100	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO manipolate dopo cottura (carni tagliate a pezzetti, insalata di riso/pasta,ecc.)

PARAMETRI							
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS Ufc/g	SALMONELLE P/A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
3.000.000	3.000	10	300	10	500	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (pesto, pasta al pesto ecc.)

PARAMETRI							
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES
5.000.000	10.000	50	300	50	500	assente/25g	100

PREPARAZIONI ALIMENTARI DA CUOCERE PRIMA DEL CONSUMO (semilavorati)

PARAMETRI							
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CL.PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS Ufc/g	SALMONELLE	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
5.000.000	10.000	500	500	100	1000	assente/25g	100

DOLCI

CACAO E SUE PREPARAZIONI

PARAMETRI		
AEROBI MESOFILI Ufc/g	SALMONELLE P-A	MUFFE Ufc/g
10.000	Assenti/25g	100

DESSERT LUNGA CONSERVAZIONE (budini)

PARAMETRI					
AEROBI MESOFILI Ufc/g	COLIFORMI TOTALI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	MUFFE Ufc/g	SALMONELLE
10.000	10	<10	<100	100	assenti/25g

PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

PARAMETRI			
AEROBI MESOFILI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	SALMONELLE P-A	MUFFE Ufc/g
10.000	100	Assenti/25g	1.000

GELATI A BASE DI LATTE

ENTEROBATTERIACEE Ufc/g	SALMONELLE P-A	LISTERIA MONOCYTOGENES Ufc/g
100	assenti/25g	100

PASTE ALIMENTARI

	AEROBI MESOFILI Ufc/g	ESCHERICHIA COLI Ufc/g	STAFILOCOCCO COAGULASI POSITIVO Ufc/g	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS Ufc/g	BACILLUS CEREUS	SALMONELLE P-A	MUFFE Ufc/g
Paste secche	10.000		100			assente/25g	100
Paste fresche confezionate	100.000	10	100	100		assente/25g	
Paste farcite industriali confezionate	100.000	100	100	100	1000	assente/25g	100
Paste farcite precotte surgelate	100.000	10	100	100	500	assente/25g	

PRODOTTI D'UOVO (miscela d'uovo pastorizzata)

AEROBI MESOFILI Ufc/g	ENTEROBATTERI Ufc/g	SALMONELLE
100.000	100	assente/25g

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

MICRORGANISMI AEROBI a 22°C n°/ml	COLIFORMI TOTALI a 37°C n°/100ml	ESCHERICHIA COLI n°/100ml	ENTEROCOCCHI n°/100ml
200	0	0	0

ACQUA MINERALE

PARAMETRO							
MICRORGANISMI AEROBI a 36°C Ufc/ml	MICRORGANISMI AEROBI a 22°C Ufc/ml	COLIFORMI TOTALI Ufc/250ml	COLIFORMI FECALI Ufc/250ml	STREPTOCOCCHI FECALI Ufc/250ml	STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI Ufc/250ml	PSEUDOMONAS AERUGINOSA Ufc/250ml	SPORE CLOSTRIDI S.R. Ufc/50ml
1.000* -10.000**	1.000* - 10.000**	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti

* acqua minerale frizzante ** acqua minerale piatta

BEVANDE pastorizzate e/o sterilizzate (succhi, nettari, thè)

MICRORGANISMI MESOFILI AEROBI Ufc/ml	IFOMICETI Ufc/ml	LIEVITI Ufc/ml
1.000	10	10

SUPERFICI SANIFICATE

EFFICIENZA SANIFICAZIONE	MESOFILI AEROBI Ufc/cmq
buona	<10
discreta	10-100
non accettabile	>100

Listeria monocytogenes e Salmonella spp. devono essere assenti in superfici correttamente sanificate

LEGENDA:

UFC : Unità formanti colonie
P/A : Presenza/Assenza

FONTI UTILIZZATE PER L'ELABORAZIONE DEI LIMITI:

Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Determinazione Regione Piemonte n. 100/2006 – All.2 rev.02/2006 : Criteri microbiologici per prodotti alimentari non soggetti a specifica normativa di legge.

Atti Convegno Laboratorio 2000 MAC 1997 – Leucio Orefice, Paolo Aureli – Laboratorio Alimenti ISS -Metodi e limiti microbiologici nel controllo degli alimenti

ISS Igiene e microbiologia degli alimenti "Yoghurt" – Negri R., Von Lorch I., De Felip G.

D.lgs 31/2001- Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

DM 542/1992 e successive modifiche – Regolamento recante i criteri di valutazione delle acque minerali naturali.

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 7

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

A tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione deve essere allegata la seguente documentazione:

1) depliants illustrativi per ogni prodotto fornito;

2) scheda tecnica informativa per ogni prodotto contenente:

a) il nome della ditta produttrice

b) l'etichetta riportata sui prodotti

c) il campo di applicazione raccomandato, il dosaggio e le modalità di utilizzo

d) descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, ph, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione)

e) composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione

f) i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle con indicazioni di primo intervento; le misure speciali di protezione

g) disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti forniti

h) misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti

i) dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradibilità, tossicità sui pesci, tossicità sui batteri delle acque di scarico)

l) per i sanificanti è indispensabile fornire documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro

m) altre indicazioni particolari

3) scheda tecnica di sicurezza per ogni singolo prodotto contenente:

a) dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso, specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o di prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 20/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e della etichettatura delle sostanze pericolose)

b) in riferimento al D.P.R. 24/11/1981 n. 927 (recepimento Direttiva CEE n. 79/831 del 18/09/79) attestare se il prodotto e le sostanze costituenti sono state registrate nell'EINECS; se il prodotto è pericoloso ai sensi dell'allegato III specificando il nome chimico della sostanza pericolosa, il simbolo, le frasi R o S ed allegare copia dell'etichetta di pericolosità. Dichiarare il valore della DL 50.

c) in riferimento alla Circolare n. 46/79 e n. 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale relativa al contenuto di ammine aromatiche specificare se il prodotto contiene sostanze (nome e %) appartenenti ai gruppi I e II e sostanze appartenenti al gruppo III punto 3a e 3b delle circolari n. 61/81 specificando nome e %.

d) indicare la presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti

e) in riferimento alla Legge 26/04/1983 n. 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n. 250 inerente la biodegradibilità dei detergenti sintetici indicare la % di biodegradibilità e il metodo analitico adottato per la sua determinazione

f) specificare se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale

g) specificare se rientra nella legge dei cosmetici (L. 11/10/1986 n. 713) e successivi aggiornamenti

Inoltre:

I prodotti devono comunque presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate.

Nessun prodotto deve essere in forma di aereosol.

Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

DETERGENTE PER LAVAGGIO GIORNALIERO MANUALE DEI PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/_1
- deve possedere biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere aldeide formica
- non deve contenere solventi organici in concentrazione superiore al 10 %
- non deve contenere ammine
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SANITIZZANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/_1
- deve possedere biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere composti dell'ammonio quaternario
- non deve contenere aldeidi
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SANIFICANTE PER PAVIMENTI

(solo per sale mense, corridoi, guardaroba, toillettes, locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- il ph di utilizzo deve essere 7,5 +/_1
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- deve contenere composti dell'ammonio quaternario
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE AUTOLUCIDANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione

- deve essere profumato
- deve essere antisdrucciolevole
- deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

LAVAINCERA LUCIDABILE (solo per sale mensa, corridoi, guardaroba)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90 %
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- deve essere profumato
- deve avere un contenuto massimo di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE DECERANTE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- non deve essere infiammabile
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere ammine aromatiche
- deve contenere una concentrazione massima di tensioattivi del 3 %
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE AD ALTA AZIONE SGRASSANTE
PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso
- il ph di utilizzo deve essere 8,5 +/-1
- non deve contenere nè solventi, nè alcali libero
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18 %
- non deve essere infiammabile
- non deve contenere aldeide formica
- non deve causare disturbi per inalazione
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO
DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve contenere tensioattivi in concentrazione non superiore al 20 %
- il detergente deve essere alcalino
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere aldeide formica
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI (solo per locali servizi igienici e locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido denso
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- non deve causare disturbi per inalazione
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE PER VETRI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere alcool isopropilico
- deve avere un pH di 7+/-1
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere in forma di aereosol
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE ABRASIVO PER LA PULIZIA QUOTIDIANA
DI SUPERFICI DURE (acciai, laminati, sup. smaltate, ecc)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve essere un prodotto neutro o basico
- deve contenere fosforo (P) non superiore all'1%
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve contenere formaldeide
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE - DISINCROSTANTE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi con biodegradibilità non inferiore al 90 %
- deve essere un prodotto acido
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri
- deve contenere le specifiche relative all’azione chimica nei confronti delle superfici trattabili

PULITORE PER FORNI E GRILL

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- il prodotto deve essere alcalino
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- non deve contenere fosfati entro i limiti di legge
- deve contenere tensioattivi anionici
- non deve contenere NTA
- non deve contenere aldeide formica
- non deve avere degradabilità superiore al 90 %
- deve avere pH 11+/-1
- deve sviluppare cloro attivo (1-3%)
- non deve essere infiammabile

DISINCROSTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve avere un pH fortemente acido
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERSIVO PER LAVAGGIO A MANO DELLE STOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 90 %
- devono avere un pH inf. a 10
- non deve contenere NTA
- deve contenere prodotti profumati naturali
- non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE/DISINFETTANTE PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI IMPIANTI IDROSANITARI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o cremoso
- deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 90 %
- non deve contenere fosforo in quantità superiore all'1% come P
- deve contenere sostanze disinfettanti e battericide
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE SPECIFICO PER W.C.

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- non deve causare disturbi per inalazione
- non deve essere infiammabile
- la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere composti ammonio quaternari
- deve contenere tensioattivi non ionici degradabili oltre il 90 %
- deve contenere tensioattivi anionici
- deve essere neutro o alcalino
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI (solo per locale rifiuti, corridoi, locali servizi igienici)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere composti fenolici
- deve essere neutro o alcalino
- deve avere il numero di registrazione come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Sanità

SAPONE PER LA PULIZIA DELLE MANI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido cremoso neutro o debolmente acido
- deve poter essere dosato automaticamente
- deve contenere tensioattivi a base naturale
- deve contenere sostanze profumate a base naturale
- non deve contenere coloranti

BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido
- deve contenere tensioattivi non ionici
- deve contenere acido citrico
- non deve contenere coloranti

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

DIREZIONE POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 8

LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI MENU' ALTERNATIVI

ISTRUZIONE OPERATIVA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI PER MOTIVI ETICO RELIGIOSI PRESSO LE CUCINE

SCOPO

Lo scopo di questa Istruzione è descrivere i criteri di preparazione dei Menu Particolari da erogare per motivazioni sanitarie (su prescrizione medica), per motivi etici o per motivi religiosi (autocertificazioni).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa Istruzione si applica alle funzioni della Ristorazione coinvolte nel controllo, preparazione e distribuzione dei Menu Particolari da erogare agli utenti della Ristorazione.

RESPONSABILITA'

La presente Istruzione deve essere applicata dai Coordinatori Unità Operative e Cuochi/e delle cucine della Civica Amministrazione per l'erogazione di Menu Particolari e dal Personale delle Imprese Appaltatrici addetto alla preparazione e distribuzione.
Il Personale degli Uffici di Coordinamento Territoriale (UCT) sono preposti al controllo della corretta applicazione dell'Istruzione stessa.
UCT, o l'Impresa Appaltatrice secondo la propria competenza, attiva Corsi di Formazione primaria al Personale di Cucina neoassunto, con evidenza documentale, in relazione alle Procedure/Istruzioni inerenti l'erogazione dei menu particolari.
Nel caso si verifichino disguidi nell'applicazione della Procedura/Istruzione, UCT o l'Impresa Appaltatrice, secondo la propria competenza, attiva **Incontri Formativi Urgenti al Personale coinvolto**.
UND, in collaborazione con altri uffici della Ristorazione, effettua incontri informativi/formativi, presso le sedi scolastiche, aventi quale argomento "diete speciali a rischio anafilassi".
L'Impresa Appaltatrice deve inviare agli Uffici Comunali evidenza dei corsi effettuati.

DETTAGLIO ISTRUZIONE

Generalità

La Ristorazione garantisce l'erogazione di menu particolari per esigenze di carattere sanitario, religioso o etico dell'utenza,validi per l'intero anno scolastico, o per il periodo richiesto, redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica (UND) e/o dall'Ufficio di Coordinamento Territoriale (UCT) e dalle Imprese per quanto riguarda la gestione a terzi e il pasto veicolato.

Documentazione presente nelle Cucine

- UCT fa pervenire ai/le cuochi/e gli **Elenchi Diete Codificate bambini e adulti** (UND.02.MO.01 – UND.02.MO.14) ad ogni revisione degli stessi.

- UCT fa pervenire la "**Lista Diete e menu"**, (UND.02.MO.05) e l'eventuale "**Lista no condimento pasta e no parmigiano**" (UND.02.MO.15) e successivi aggiornamenti, per ogni scuola - a tutte le cucine a gestione diretta ed esternalizzata/centralizzata, agli Istituti scolastici da cui dipendono le sedi di Ristorazione Statali, (accertandosi che gli aggiornamenti siano presenti nelle rispettive sedi scolastiche, e alle Responsabili UOST per le scuole Comunali.

- UCT provvede ad inviare il modulo **Richiesta Dieta Speciale** (UND 02..MO.023) sua all'Impresa Fornitrice Pasti a Crudo.

- UCT provvede ad inviare copia dei **Menu Particolari** di sua competenza all'Impresa Fornitrice e all'Istituto scolastico che ne fornisce copia alla Cucina a gestione diretta.

- UCT provvede ad inviare copia dei **Menu Particolari** redatti dall'Impresa Fornitrice all'Istituto scolastico che ne fornisce copia alla Cucina a gestione a terzi.

N.B.: Il Modulo UND.02:MO.15 – *"lista condimento pasta e no parmigiano"* – si riferisce nello specifico a quelle richieste per le quali non si richiede alcuna certificazione medica.
Previa autocertificazione si può richiedere:
1) Che non venga somministrato parmigiano sui primi piatti (*solo qualora non sia già insito nel condimento).*
2) Che venga somministrata pasta all'olio piuttosto che al pomodoro e/o ragù e/o pesto.

Le richieste di cui sopra valgono sia per il Menu standard che per i Menu F–N–P–Q.

Preparazione e distribuzione dei Menù Particolari
Le diete vengono preparate giornalmente *a seguito dell' ordine effettuato da parte degli Operatori* presso la Sede di Ristorazione Scolastica, *che verifica la presenza* dell'Utente richiedente.

Cucine
- Ogni singola dieta viene distribuita in un contenitore e/o piatto monoporzione (quando il Menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
- Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo UND.02.MO.03 mensile (o modulo assimilabile aziendale).
- Protetta con idonea copertura (campana per i celiaci).
- Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta relativo a particolari patologie certificate dal Medico curante, , compresa la merenda – ove prevista - (o con etichetta riportante i dati identificativi). **Per quanto riguarda confezioni di Yogurt, Budino ed affini, l'etichetta deve essere posta oltre che nella parte superiore anche in quella laterale della confezione.**

La distribuzione delle diete (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- utilizzando contenitori ed utensili diversificati , quando necessario
- **dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05** con l'elenco degli utenti **a** dieta presenti (per le Imprese verificare anche la modulistica aziendale) nonché la lista "**No condimento pasta no parmigiano"** UND.02.MO.15.
- servendo per primi i bambini con diete speciali "**singolarmente"** verificando nome e preparazione, ed a seguire gli altri
- nelle cucine a gestione diretta o esternalizzate/centralizzate il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la "spunta" delle diete erogate sul modulo mensile UND.02.MO.03 o coerente modulo aziendale
- il contenitore/piatto riportante tutti i dati identificativi deve essere aperto al tavolo **dell'utente solo dopo essere certi dell' identità dell'utente stesso.**

• Nel caso si verifichino disguidi relativi alla preparazione e distribuzione delle diete speciali nelle cucine a gestione diretta i cuochi devono <u>immediatamente</u> contattare gli Uffici di Coordinamento Territoriali UCT.
Nelle cucine gestite dall' Impresa la comunicazione deve essere effettuata, oltre che agli UCT, anche all' Impresa Appaltatrice.

<u>Sedi di ristorazione con pasti pronti veicolati</u>

• Ogni singola portata dieta viene distribuita in un contenitore monoporzione (quando il menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
• Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo aziendale mensile redatto in coerenza con il modulo UND.02.MO.03
• Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta relativo, a particolari patologie certificate dal Medico curante, compresa la merenda – *ove prevista* - o con etichetta riportante i dati identificativi.

La distribuzione delle diete (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05 con l'elenco degli utenti a dieta presenti, nonché la lista "No condimento pasta e no parmigiano" UND.02.MO.15
- servendo per primi i bambini con diete speciali, **singolarmente** verificando nome e preparazione ed a seguire gli altri.
- il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la "spunta" delle diete erogate sull'apposito modulo mensile redatto dalle aziende in coerenza con il modulo UND.02.MO.03.

- il contenitore monoporzione termosaldato riportante tutti i dati identificativi <u>deve essere aperto al tavolo dell'utente</u> e **solo dopo essere certi dell' identità dell'utente stesso** si procederà alla deposizione delle singole portate componenti la dieta

• Nel caso si verifichino disguidi relativi alla distribuzione delle diete speciali il personale addetto deve <u>immediatamente</u> contattare gli Uffici di Coordinamento Territoriali UCT e l'Impresa Appaltatrice**.**

Modalità di preparazione e distribuzione diete per ALLERGIE GRAVI
Procedura dieta a rischio

1) Richiesta Dieta speciale con allegata certificazione medica da parte del genitore, nella quale devono essere chiaramente elencati gli alimenti non consentiti, il periodo di applicazione e il rischio di anafilassi. I Certificati sprovvisti di tali indicazioni vengono respinti.

2) Se la dieta presenta rischi di anafilassi, l'accoglimento dell'utente va effettuato congiuntamente da scuola e Ristorazione in accordo con la famiglia e la Medicina Preventiva di Comunità dell'Età Evolutiva MPCEE (ex Medicina scolastica) per valutare l'effettiva capacità organizzativa Ristorazione/scuola.

3) Elaborazione Schema dietetico da parte dell'Ufficio Nutrizione e Dietetica (UND) o Uffici di Coordinamento Territoriale o Impresa Appaltatrice.

4) Consegna dello Schema dietetico e della Lista diete aggiornata (Modulo UND.02.MO.05 - , nella quale l'utente con allergia grave a rischio di vita venga evidenziato in "**grassetto**"), all'Impresa fornitrice, alla Responsabile UOST/Dirigente scolastico che trasmettono l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico

5) UND organizza incontri formativi/informativi, coinvolgendo la Medicina Preventiva di Comunità dell'età evolutiva MPCEE (ex Medicina scolastica), rivolti alle insegnanti e al personale scolastico prima che l'utente venga accettato a scuola.
L'incontro va rinnovato ogni qualvolta l'utente cambi scuola, Impresa fornitrice, Insegnante di ruolo. UCT informa ogni nuovo Dirigente scolastico/Responsabile UOST relativamente alla Procedura.
L'evidenza di tali incontri deve essere documentata attraverso un verbale redatto da UND che provvede a trasmetterlo all'Impresa Appaltatrice, a UCT, alla Scuola – quest'ultima provvede a sua volta a trasmetterlo alla Medicina Preventiva di Comunità dell'Età Evolutiva MPCEE.

6) La scuola deve assicurare che l'Utente occupi **SEMPRE** lo stesso posto a tavola

7) La Ristorazione o l'Impresa, per quanto di competenza, forma il Personale addetto alla cucina e alla distribuzione del pasto e della merenda – *ove previsto.*
Sia resa disponibile evidenza documentale della formazione svolta

Approvvigionamento

1) Ordine settimanale diete, all'Impresa, da parte dell'Ufficio Coordinamento Territoriale in collaborazione con il Cuoco (comunale/aziendale).

2) Il Centro Fornitura Derrate Aziendale invia gli alimenti costituenti la dieta dell'Utente accompagnati dal **Modulo riepilogativo giornaliero diete dell'Impresa** che deve riportare con esattezza gli alimenti di cui sopra comprensivi della frutta.

Ricevimento e preparazione derrate a scuola

Preparazione dieta
1) Il/la Cuoco/a verifica la corrispondenza tra gli alimenti ricevuti e quelli previsti dallo Schema dietetico dell'Utente.

2) Ogni mattina il personale di cucina provvede ad inserire il materiale per l'intera giornata alimentare in un sacchetto per alimenti riportante il nominativo dell'utente.

3) Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri e destinati a comporre il menu base.

4) Ogni vivanda costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in apposito contenitore (recante il nome e la classe del bambino/a) il quale va collocato in apposito vassoio.

5) Gli utensili utilizzati per il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale preparazione

6) Il Personale addetto alla preparazione deve sempre accuratamente lavarsi le mani durante la preparazione e distribuzione della dieta e comunque SEMPRE DOPO AVER TOCCATO ALTRI ALIMENTI (anche il Personale della scuola e gli Insegnanti).

Progetto Fruttometro
Successivamente alle fasi di preparazione frutta/dessert il/la Cuoco/a deve:
- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile sul quale apporrà etichetta nominativa
- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuire l'alimento all'utente
- siglare apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

Confezionamento del pasto

Dopo aver preparato ogni singola portata il/la Cuoco/a:
1) Provvede ad identificarla coprendola con alluminio e apponendo etichetta riportante il nominativo dell'utente, anche nel caso in cui gli alimenti componenti il pasto siano uguali al menu standard somministrato agli altri utenti (es.: se per tutti è prevista la banana, quella dell'Utente deve essere identificata).

2) Sigla il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta preparazione.

Distribuzione

1) Il/la Cuoco/a dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 con l'elenco degli Utenti presenti deve

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

2) Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio
3) Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta
4) Siglare il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta distribuzione

Distribuzione merenda *(ove prevista)*

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

1) Il/la Cuoco/a inserisce, l'idonea merenda prevista, in contenitore richiudibile sul quale apporrà etichetta nominativa
2) Il Personale aziendale addetto alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuisce l'alimento all'utente
- sigla apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

NOTA: MAI DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione
Vigilanza da parte delle insegnanti

Distribuzione scuole con pasti pronti veicolati

Progetto fruttometro
L'Impresa, deve :
- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa
- inviare alla Scuola

Il personale scolastico deve:
- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuire l'alimento identificato all'utente

Distribuzione
- L'Addetta mensa dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 e modulo aziendale con l'elenco degli Utenti presenti deve:

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio
- Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta.
- Siglare sia il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che il modulo aziendale, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione merenda (*ove prevista*)

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Il Personale scolastico preposto, alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante
- Il Personale distribuisce l'alimento identificato all'utente.

NOTA: **MAI** DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione

- Vigilanza da parte delle insegnanti

Archiviazione /registrazione

Il modulo UND.02.MO.03 correttamente compilato dai cuochi viene archiviato da UCT referente della scuola presso gli Uffici Territoriali. Copia della Modulistica dell'impresa deve essere a disposizione del Personale Comunale per gli eventuali controlli.
I documenti e le registrazioni relative alla documentazione codificata della Qualità devono essere mantenute per **3 anni** se non diversamente definito da norme e leggi in materia e/o da requisiti contrattuali

SCUOLA INFANZIA – SEZIONE PRIMAVERA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

ALTERNATIVE PER DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE (A/B 19)

PRIMI PIATTI : Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

PIZZA MARGHERITA : Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

CONTORNI: Le alternative a tutti i contorni sono : patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote- biete - zucchine, fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

DESSERT E MERENDE (le Merende solo per Sezione Primavera): Le alternative a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

PANE COMUNE: Può essere sostituito da gallette di riso .

	Menu 1°settimana	**Menu 2° settimana**	**Menu 3° settimana**
Lunedì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Prosciutto cotto/Bresaola	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott' olio	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di * merluzzo lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano/Stracchino
Martedì	▪ Filetti di ▪ *merluzzo lessati o al vapore ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano	▪ Filetti di merluzzo lessati o al vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano	▪ Uccelletto di vitellone ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott' olio

Mercoledì	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Mozzarella/Stracchino	▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott' olio	▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano
Giovedì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott' olio	▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola	▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore
Venerdì	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano/Stracchino ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano/Stracchino	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Parmigiano reggiano/Stracchino	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano/Mozzarella ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore ▪ Bocconcini di tacchino o agli aromi o ai ferri ▪ Stracchino /Parmigiano reggiano

Martedì	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Stracchino/Mozzarella	▪ Bocconcini di lonza ai ferri o agli aromi ▪ Pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio
Mercoledì	▪ Petto di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano/Mozzarella ▪ Tonno al naturale o sott'olio	▪ Bocconcini di lonza ai ferri o agli aromi ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio	▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone
Giovedì	▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Bresaola/Prosciutto cotto ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Mozzarella/Stracchino	▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano/Ricotta ▪ Prosciutto cotto
Venerdì	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Stracchino /Parmigiano reggiano ▪ Uccelletto di vitellone	▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Stracchino/Parmigiano reggiano ▪ Uccelletto di vitellone

* prodotto surgelato

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI E SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO

ALTERNATIVE per Diete personalizzate (A/B 19)

<u>PRIMI PIATTI</u> Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

<u>PIZZA MARGHERITA</u> Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

<u>CONTORNI</u> Le alternative a tutti i contorni sono : patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote- biete- zucchine fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

<u>DESSERT E MERENDE</u> L' alternative a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

<u>PANE COMUNE</u> Può essere sostituito da gallette di riso .

	Menu 1°settimana	**Menu 2° settimana**	**Menu 3° settimana**
Lunedì	▪ Stracchino ▪ Bocconcini di lonza al vapore o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore	In sostituzione alla minestra di verdure con riso: ▪ Pizza bianca o pizza rossa Come 2° piatto: ▪ Stracchino ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore

Martedì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo al vapore ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore (per scuola infanzia e adulti) ▪	▪ Bocconcini di lonza agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano	▪ Stracchino ▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Filetti di *halibut al vapore o lessati
Mercoledì	▪ Stracchino ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Petto di pollo al vapore o ai ferri	▪ Stracchino ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Ricotta ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore
Giovedì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri	▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Prosciutto cotto	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore
Venerdì	▪ Ricotta/ Stracchino ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore	▪ Stracchino ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Filetti di *nasello lessati o al vapore	▪ Parmigiano reggiano/Ricotta ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore	▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore	▪ Stracchino ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore ▪ Bocconcini di lonza agli aromi
Martedì	▪ Stracchino ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *halibut lesati o al vapore	In sostituzione alla minestra di verdure: ▪ Pizza bianca o pizza rossa Come 2°piatto: ▪ Stracchino ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto	▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o al vapore ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore
Mercoledì	▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore	▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore	▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore
Giovedì	▪ Stracchino ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *merluzzo lessati o a vapore	▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore	▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano

Venerdì	▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore	▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Ricotta ▪ Filetti di *halibut lessati o al vapore	▪ Ricotta/Stracchino ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *merluzzo lessati o al vapore

* prodotto surgelato

LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE RELATIVE A SCUOLE FORNITE DA PASTI PRONTI DA CONSUMARSI IN LOCO E PASTI PRONTI VEICOLATI.

- Il Comune redige e fornisce all'impresa il menu standard/annuale, il ricettario e le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate (A/B 19).
- Se la dieta richiesta dall'utente non è prevista dalle diete codificate elaborate dal Comune (Ufficio Nutrizione Dietetica), l' Ufficio di Coordinamento Territoriale invia all'impresa la richiesta dieta con allegato certificato medico per l'elaborazione della dieta sanitaria personalizzata (A/B 19).
- L'impresa seguendo il menù standard/ annuale o la dieta codificata forniti dal Comune con la sola esclusione degli alimenti non consentiti, redige apposito menù.
- Lo schema dietetico deve riportare:
  1) nominativo utente
  2) scuola di appartenenza
  3) tutte le portate previste giornalmente per il pasto diviso per settimane
  4) nominativo medico certificatore e data certificato
  5) elenco alimenti da escludere
  6) menù per situazioni di emergenza
  7) nominativo dietista e data di redazione
  8) firma dietista
- La dieta così elaborata viene trasmessa, attraverso posta elettronica o fax, all'Ufficio di Coordinamento Territoriale di riferimento che lo rende disponibile ai soggetti interessati.

In relazione al D.L.vo n. 196/03 i dati raccolti (personali e sensibili) vengono utilizzati con l'esclusiva finalità di fornire regimi dietetici speciali,conservati nel rispetto delle massime misure di sicurezza e non comunicai né diffusi a soggetti esterni non coinvolti all' interno del servizio. Il titolare del trattamento è l'impresa affidataria del servizio.

AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA

POLITICHE EDUCATIVE

RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 9

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002.

Etichettatura
L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decr. L.vo 27.1.92 n. 109, Decr. L.vo 16.2.93 n. 77, Decr. L.vo 25.2.00 n. 68, Decr. L.vo 10.8.00 n. 259 e al Decr. L.vo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.)

Imballaggi – recipienti
Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.
Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di
incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

Confezioni
Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.
Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.
I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente Modificati** (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuattive del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

❖ **I prodotti a filiera controllata**

con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti (nel caso dei prodotti da agricoltura biologica) viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione i seguenti prodotti:

1) <u>I prodotti da agricoltura biologica</u> devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 (applicabile dal 01/01/2009); Reg. CEE 2092/91 e il Reg. CEE 1804/99 e loro s.m.i. (in vigore fino al 31/12/2008).
Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.
Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura “in via di conversione”.
Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.
2) <u>I prodotti da agricoltura integrata</u> devono essere conformi a quanto previsto dalla norma UNI 11233/2007 – Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentare – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali. Alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.
3) <u>I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale</u> così come definiti nella Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria.
4) <u>I prodotti tipici</u> sono precisamente identificati come:
<u>- Denominazione di Origine Controllata (DOC)</u> marchio di origine che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino.
<u>- Denominazione di Origine Protetta (DOP)</u> sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).
<u>- Indicazione Geografica Protetta (IGP</u>) indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).
<u>- Specialità Tradizionali Garantite (STG)</u> marchio volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.Si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una “specificità” legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i.).

- **<u>I prodotti agroalimentari “tradizionale</u>**”

si intendono quei prodotti regolamentati dal Decreto MIPAF 18.07.2000.

- **I prodotti convenzionali**: tutti gli altri prodotti.

- **<u>I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare</u>**

si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111 e s.m.i.

- **Protezione dei soggetti malati di celiachia**

di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e del Registro Nazionale prodotti senza glutine.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

1 – BISCOTTI: A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE, CANESTRELLO TIPICO LIGURE

Descrizione: i prodotti debbono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura. La composizione, negli ingredienti principali, deve essere: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina nè con altri edulcoranti di sintesi.
Confezionamento:
per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr.
monodose: 30 gr. (+/-5).
Etichettatura:
L'imballaggio primario, il secondario, la monodose, devono riportare gli ingredienti, in ordine decrescente di peso, nonché la data di scadenza, il lotto di produzione e il simbolo corrispondente alla dicitura "per alimenti".
Secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

2 - BUGIE PASSATE AL FORNO (dolce tipico di carnevale)

Descrizione: Prodotte con farina di grano tenero tipo "00", acqua, zucchero, burro, uova
pastorizzate, latte scremato in polvere, vino bianco, agente lievitante, olio di semi di arachide, aromi, sale.
Confezionamento: secondo richiesta.
Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

3 - COLOMBE, PANETTONI, PANDORO

Descrizione: prodotti secondo il Decr. mitt. 22.7.05 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla norma.
Confezionamento e pezzatura: secondo richiesta. Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti dalla disidratazione o dall'umidità.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

4 - COUSCOUS INTEGRALE DI GRANO PRECOTTO, PRODOTTO CON CEREALE BIOLOGICO

Da Agricoltura biologica
Descrizione: Sfarinato integrale di grano duro.
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento e pezzatura: in sacchetti, da gr. 500.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

5 - CRACKERS MONOPORZIONE SALATI E NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: Prodotti con farina tipo "0" e/o tipo integrale, olio vegetale non idrogenato, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra.
Confezionamento:
per comunità: da 500 gr. ad 1000 gr.
Monoporzione: 30 gr. (+/-5).
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

6 - CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cerali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extravergine d'oliva, malto,sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.
Confezionamento: in vaschette o sacchetti per alimenti da 500 gr.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

7 - DOLCE TIPO CROISSANT (privo o con farcitura di marmellata o di cioccolato)

Descrizione: Prodotti con farina di grano tenero tipo "00", oli e grassi vegetali non idrogenati, lievito naturale, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, uova pastorizzate, emulsionanti, latte scremato in polvere, sale, aromi; acidificante: acido citrico.
Farcitura: purea di marmellata o crema di cioccolato priva di grassi idrogenati.
Si deve presentare compatto all'esterno e soffice internamente, di colore bruno, tipico.
Confezionamento: confezionato singolarmente in monoporzione da 45 gr. (+/-5).
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

8 - FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Convenzionale o da Agricoltura biologica
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

9 - FARINA DI MAIS PER POLENTA

Convenzionale
Descrizione: deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.
Da Agricoltura biologica
Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

10 - FETTE BISCOTTATE ZUCCHERATE CONFEZIONATE E IN MONOPORZIONE

Descrizione: Prodotti con farina di grano tenero tipo “0”, lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. n. 283 del 23.6.93 e s.m.i.. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..
Confezionamento: in monoporzione da gr. 15 (+/-5) o in pacchi secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

11 - FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE

Descrizione: Prodotte con farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito, grassi vegetali non idrogenati, destrosio, sale, estratto di malto, senza conservanti, farina di cereali maltati.
Confezionamento: in monoporzione da gr. 15 (+/-5) o in pacchi secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

12 – FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.
Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall'art. 4 del D.P.R. 30.1.98 n. 502.
Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.
Il prodotto con la caratteristica di "Focaccia Genovese" è identificato dal Marchio Collettivo n° 00769557 registrato al Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia, espresso da apposito simbolo.
Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale delle presenti tabelle merceologiche.
Confezionamento: secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

13 - GRISSINI

Descrizione: Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme.
Confezionamento: Confezioni monodose da gr. 15 (+/-5) o confezioni da gr. 200 - 300 circa secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

14 - MERENDINE CONFEZIONATE

Convenzionale

Descrizione: prodotte con farina di frumento, con o senza confettura di frutta, zucchero, uova, grasso vegetale non idrogenato, aromi, latte scremato in polvere.
Confezionamento: monodose da 40 gr. (+/-5).
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Devono rispondere alle modalità e requisiti di composizione previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i. ed integrazioni.
Tipologie richieste:
- mini cake preparato con yogurt;
- mini cake all'albicocca;
- crostatina all'albicocca.

Confezionamento: monodose da 40 gr. (+/-5).
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

15 - PANE FRESCO di produzione industriale e da laboratorio artigianale

Descrizione:
Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.
Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0"), acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.
La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (Saccaromyces cerevisiae).
Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.
Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.
All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:
- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure,spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).

Confezionamento: in panini da circa gr. 30 o 50; in filoni da circa gr. 500 interi o preaffettati. Si intende peso a cotto.
Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè "in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento"; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Nelle varie fasi della

commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.
Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.
Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

16 - PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI PARTICOLARI

Descrizione: Prodotto con farina "0" o “00”, secondo le caratteristiche di legge. La pezzatura può variare come previsto in Pane Fresco. L'ingrediente o gli ingredienti aggiunti secondo l'art. 4 del D.P.R. 30.11.98 n. 502 e s.m.i., devono essere indicati in ogni fornitura.
Confezionamento: vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale.

17 - PANE PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA O FARINA BIOLOGICA INTEGRALE

Da Agricoltura biologica
Descrizione: Prodotto giornalmente con farina biologica integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali.
Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento: in panini da circa gr. 50, oppure in filoni da circa gr. 500 (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).
Etichettatura: deve riportare la composizione delle farine, il tasso di estrazione approssimativo, il metodo di molitura.
Trasporto: (vedi pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale).

18 - PANE GRATTUGIATO

Descrizione: Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l’aggiunta di sale e olio. L’aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.
Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..
Confezionamento: le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

19 - PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.
Confezionamento: secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.
Etichettatura: deve essere conforme a quanto previsto nel Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

20 - BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale.
Confezionamento: preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 230 x 230 mm. atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm, deve pesare 200 gr. circa.
Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.
Conservare il prodotto a temperatura compresa tra 0 e + 4°C.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE ALIMENTARI

21 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.
La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. Di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
Confezionamento: pacchi da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

22 - PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE

Descrizione: Prodotte con semola di grano duro e uova pastorizzate, pari a un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per kg. di semola.
Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Confezionamento: in confezioni singole da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

23 - PASTE SPECIALI SECCHE: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento

Da Agricoltura biologica
Descrizione: I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli (ai sensi del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.).
La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:
- odore e sapore tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o punti neri.
La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.
Confezionamento: in confezioni singole da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

24 - RISO FINO RIBE PARBOILED

Convenzionale
L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.
Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.
Da Agricoltura integrata
Descrizione: Vedi descrizione prodotto convenzionale. Il riso deve provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.
Da Agricoltura biologica
vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

25 - RISO SUPERFINO ROMA

Convenzionale
L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.
Descrizione: E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.
Da Agricoltura integrata

Descrizione: Il riso dovrà provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

26 - FARRO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplianare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - data di raccolta - disciplinare di riferimento.

Confezionamento: sacchetti da 1 Kg. o da 500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

27 - BULGUR DI GRANO PRECOTTO PRODOTTO CON CEREALI BIOLOGICI

Da Agricoltura biologica

Descrizione: Il bulgur puro al 100% viene ottenuto dalla più elevata qualità di frumento Durum, certificato biologico. Deve essere in conformità al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Ingredienti: grano duro spezzato precotto

Aspetto: colorazione beige dorata

Aroma: tipico del frumento puro

Umidità: 9,6 %

Ceneri: 1,8%

Confezionamento: secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

28 - SEMOLA DI GRANO

Descrizione: Il prodotto deve essere granulare a spigolo vivo ed ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Il prodotto non deve presentare alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o invasioni da parassiti animali o vegetali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: in confezioni da 250 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

29 - TORTE CONFEZIONATE

Descrizione: Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo il Decreto MININDUSTRIA 20.12.94 e s.m.i..

Ingredienti “Torta margherita”: farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.

Ingredienti “Torta margherita bicolore”: farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.
Confezionamento: confezionato singolarmente, del peso di 500 gr. circa.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

30 - TORTELLINI SECCHI CON CARNE

Descrizione: Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il ripieno dovrà essere composto esclusivamente dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni avicole, carni suine, formaggio grana, pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate.
Confezionamento: in confezioni secondo richiesta, etichettate, chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

31 - QUINOA IN CHICCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Da Agricoltura biologica
Descrizione: La quinoa (Chenopodium Quinoa) è una pianta appartenente alla famiglia delle chenopodiacee originaria del Cile e del Perù. I suoi semi, piccoli e rotondi**,** sono simili al miglio ed hanno un notevole valore nutritivo, dovuto ad un alto contenuto di proteine.
Si richiedono semi da agricoltura biologica decorticati, in buono stato di conservazione ed esenti da segni d’infestazione ed in buono stato igienico.
Caratteristiche: aspetto: colore bianco-giallo tipico; odore e gusto: retrogusto leggermente amaro, esente da odori e gusti estranei.
Confezionamento: pacchetti da 0,500 grammi.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

32 - PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.
Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia.
Sono normalmente richiesti: pasta, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

TUBERI FRESCHI

33 - PATATE

Convenzionale
Descrizione: prodotti di I° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:
- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che

possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al
pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.
Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.
La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.
Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.
Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.
Da Agricoltura integrata
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.
Da Agricoltura biologica
Vedi prodotto convenzionale. La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

34 - LEGUMI ESSICCATI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE ED PER I LEGUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.;
- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.
Confezionamento: Kg. 0,250; Kg. 0,5; Kg. 1; Kg. 5.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICCATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

35 - ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

Disposizioni generali relative alla qualità
Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione
Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.
Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:
Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.
- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Disposizioni generali relative alla presentazione:
a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.
Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:
Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:
a) identificazione: imballatore e /o speditore;
b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;
c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
e) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta ".
In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".
Disposizioni generali relative alla produzione:
Convenzionale

Descrizione: I prodotti di I° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.
Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica **-** calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.
Da Agricoltura integrata
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.
Da Agricoltura biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.
La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

36 - ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICCATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

Convenzionale
Descrizione: Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.
Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine
Da Agricoltura biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale.
La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

Disposizioni generali relative al confezionamento:
Erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).
In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

37 - BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di disserbanti e di ogni altra impurità;

- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

Prodotto nelle serre liguri. Coltivato anche in serra.

Basilico Genovese DOP

Descrizione: Reg. CE n. 1623/2005 del 04/10/2005 e s.m.i..

Il basilico deve essere fresco, prodotto nelle serre liguri (tra Ventimiglia e Sarzana), e possedere le seguenti caratteristiche:

- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di disserbanti e di ogni altra impurità;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

38 – CAMOMILLA

Descrizione: Si richiede camomilla tipo "prima", capolini sfatti max. 30% del prodotto, di recente raccolta e produzione.

Confezionamento: La camomilla deve essere fornita in bustine monodose da 2 gr.; in confezioni da 50 filtri o in barattolo.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

39 - TISANA ALLE ERBE

Descrizione: Ingredienti: saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, estratto di erbe (menta, camomilla, tiglio, biancospino, salvia, alloro).

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Confezionamento: confezioni secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

40 - THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO

Descrizione: Disciplinato dal Decr. MINISAN 12.12.79 e s.m.i. e integrazioni.

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato".

Confezionamento: in bustine filtro.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

41 - KARKADE'

Descrizione: Si richiede karkadè (infuso di fiori di ibisco). L'infuso produce una gustosa bevanda dal caratteristico colore rosso che può essere consumata sia calda che fredda.

Confezionamento: secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

42 - INFUSO DI ROSA CANINA

Descrizione: Nome: Rosa Canina L. E' una specie di rosa selvatica, conosciuta anche con il nome volgare di rosa di bosco o rosa delle siepi.
Famiglia: Rosacee
Nomi comuni: rosa delle siepi, rosa di macchia, caccavelle, spina novella.
Parti usate: le foglie, i petali e i semi (acheni)
Confezionamento: secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

43 - PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.
Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:
- temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 7 giorni; durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate.

Le varietà richieste sono: carote, patate, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, bietole, spinaci.
Carote julienne: provenienti da carote fresche con lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

Disposizioni generali relative alla produzione:
Convenzionale
Indicazioni obbligatorie: produttore - natura - origine - data di confezionamento - data di scadenza.
Da agricoltura integrata
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.
Da Agricoltura biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.
La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di certificazione.
Disposizioni generali relative al confezionamento:
Confezioni: singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg.
In buste singole in polietilene, in flow – pack, ciotole termosaldate

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

44 - FRUTTA FRESCA

Riferimenti normativi:
- norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

Disposizioni generali relative alla qualità:
I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni, sani e non trattati: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;

privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.
Disposizioni generali relative alla classificazione:
I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.
Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:
La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.
Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

Disposizioni generali relative alla presentazione:
a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.
Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:
Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:
a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche,

nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.
In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".
La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l' azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.
Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.
La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
MARZO	Arance, banane, mele, pere
APRILE	Arance, banane, mele, pere
MAGGIO	Banane, mele, pere, fragole
GIUGNO	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere
LUGLIO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne
AGOSTO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne
SETTEMBRE	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne
OTTOBRE	Banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere

45 - BANANE

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.
Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.
Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.
Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

46 - FRUTTA SECCA SGUSCIATA

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.
Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

Disposizioni generali relative alla produzione:
Da agricoltura integrata
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata validato almeno da un organismo regionale riconosciuto.
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.
Da Agricoltura biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.
La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

47 – FRUTTA DI IV GAMMA

Prodotti da agricoltura biologica o convenzionale.
Tipologia di frutta:

1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi
2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.
3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

Antiossidante: acido ascorbico (vitamina C) e/o succo di limone
Il prodotto deve essere conservato tra + 2°C e + 4°C.
Confezionamento: sacchetti da 70 gr. – 80 gr. e 100 gr. o vaschette con film termosaldato da gr. 100.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).
Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

48 - CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.
Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.
I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.
Confezionamento: Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

49 - VEGETALI SOTT'OLIO

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.
Il liquido di governo deve essere costituito da olio di oliva o di semi monogerme di buona qualità. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) secondo richiesta o contenitori in vetro.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

50 - POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Convenzionale
Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.
La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.
I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.
La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.
Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..
Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica
Descrizione: I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.).
Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.
Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..
Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i).
Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.
Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

51 - OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto.Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) o altro.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

52 - CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Convenzionale
Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.
Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.
Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).
Da Agricoltura biologica
Descrizione: La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.).
Non deve contenere conservanti nè coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologico.
Viene sottoposta ad un processo di concentrazione sottovuoto a 50 -60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta.
Il prodotto deve essere certificato.
Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 500 gr.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

53 - ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO

Descrizione: Gli ortaggi e i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale.
Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, canellini, fagioli borlotti, mais.
Confezionamento: in buste di plastica con apertura a strappo o latte in banda stagnata
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

54 - FUNGHI SECCHI

Descrizione: Con la denominazione di "secchi", possono essere posti in commercio appartenenti alle seguenti specie e varietà:
a) Boletus edulis e relativo gruppo
b) tutte le specie di Cantharellus
c) Agaricus bisporus
d) Marasmius oreades

e) Auricularia auricula-judae
E' obbligatorio nell'etichettatura dei secchi la dizione "contenuto conforme alle legge".
Il valore di umidità del prodotto preimballato non può essere superiore al 12% più o meno 2m/m.
Confezionamento: secondo richiesta. Devono portare sulla confezione chiusa con almeno metà di una facciata trasparente, l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico del fungo contenuto.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

55 - MAIONESE

Descrizione: Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante.
Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa.
Colore: giallo, tipico del prodotto.
Odore, sapore: delicato, agro.
Ph: 3,3 - 3,6
Acidità: 0,4 -0,5 %
Confezionamento: vasetti in vetro, tubi o monodose in buste singole gr. 12 circa.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

56 - FRUTTA SCIROPPATA

Descrizione: I frutti devono presentarsi sani ed integri. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) da 400gr. o secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

57 - MOUSSE DI FRUTTA

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti. Senza residui di pesticidi.
Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.
Varietà richieste: a scelta.
Confezionamento: Vaschette da gr. 100 in monoporzione.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

58 - ORTAGGI SOTT'ACETO

Descrizione: I prodotti devono presentarsi integri. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.
Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino di buona qualità.
Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.
Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.
Confezionamento: contenitori in vetro da gr. 320-350.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18 °C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;

- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

59 - PATATE A SPICCHI PREFRITTE

Descrizione: Le patate surgelate a spicchi sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate in quarti, prefritte in solo olio vegetale e surgelate.
Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo; frammenti di patate;
presenza di bucce.
Confezionamento: vedi caratteristiche generali per il confezionamento dei prodotti orticoli congelati e surgelati. Pezzatura: confezione in sacchetti da 1 kg o altro a richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI

60 - PASTA PER SFOGLIA

Descrizione: Pasta sfoglia per preparare prodotti da forno salati. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con farina di grano tenero tipo "00", burro, acqua e sale.
Confezionamento: Le singole sfoglie devono avere un peso intorno ad 1 Kg. di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

61 - PASTA PER LASAGNE

Descrizione: Ingredienti: granito di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (200%), acqua, spinaci freschi 6% (se verdi), sale.
Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.
Confezionamento: in sacchetti pvc da 1Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

62 - RAVIOLI DI CARNE

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato sia asciutto che in brodo; il formato deve quindi essere un formato intermedio.
La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti:
- Pasta (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale);
- Ripieno (carne bovine e avicunicola, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino DOP, pangrattato, ortaggi, uova fresche pastorizzate**,** sale e spezie). Le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.
I ravioli devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.
Confezionamento: in vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

63 - RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.
Si richiedono i seguenti ingredienti:
- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate , acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi (55%), spinaci freschi, parmigiano reggiano, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino DOP, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.
Confezionamento: in vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1 Kg.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

64 - GNOCCHI DI PATATE

Descrizione: Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.
Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo " a ciclo chiuso ed automizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.
La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.
Confezionamento: secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

65 - TROFIE
Descrizione: Prodotto di forma a bastoncino avvitato, dal colore bianco.
Prodotte con farina di grano tenero tipo “00”, acqua, sale, assenza di conservanti.
Confezionamento: secondo richiesta.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

66 - PREPARATO PER GNOCCHI ALLA ROMANA
Descrizione: il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una miscela di acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, sale, uova, grassi di origine animale, glutine, aromi, conservante:acido ascorbico.
La cottura prosegue in forno disponendo i dischi a scala su placche da forno e cospargendoli di formaggio grattugiato e fiocchi di burro.

Confezionamento: il prodotto preconfezionato in salsicciotti da gr. 500 e 1 Kg., singolarmente etichettato.
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - avicunicole - avicole - equine)

Condizioni generali delle carni bovine:
- in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di
colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.
Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..
Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con
temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C
e + 4°C.

Confezionamento: in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.
La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:
- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella seguente:

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	reale	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, arrosto
	spalla	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, uccelletto
QUARTO POSTERIORE	noce	cotolette, scaloppe, arrosto
	scamone	scaloppe, arrosto
	magatello	arrosto
	fetta di mezzo	cotolette, involtini
	fesa	fettine, uccelletto

67 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA

Bovino tradizionale piemontese
Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini di razza piemontese, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MI.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 e s.m.i.).
Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.
I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino (fiocco), scamone.
I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari; reale, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilaggini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.
Confezionamento/etichettatura: Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. CE 1760/2000 e s.m.i. e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.
Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.
Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.
Imballaggio: deve essere conforme alla vigente normativa.
La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine"*.

68 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA (UNI 10939 sistemi di rintracciabilita' nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine"*.

69 - CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.
Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi.
Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.
Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.
Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.
Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione é integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.
I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.
La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:
- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura (vedi condizioni generali).

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine"*

70 - CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - A filiera tracciata – A filiera certificata - (vedere carne di bovino adulto vitellone).
Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 66, 67, 68 deve essere confezionata sottovuoto.
Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decr.Lvo 25.02.2000 n.71 e s.m.i.
In particolare deve:
- età dell'animale 18-20 mesi;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12 - 15%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo "Condizioni generali delle carni bovine");
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +2°C;
- non è ammessa la presenza di visceri.

Per la fornitura di carne trita destinata agli Asili Nido la stessa dovrà appartenere alla categoria denominata "MAGRA", pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 9%.

71 - CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Bovino tradizionale piemontese

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MI.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 e s.m.i.).
Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.
Devono derivare da vitelli di I° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg. 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.
I tagli da fornire sono: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce, spinacino.
I tagli devono essere disossati, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.
Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).
Confezionamento/Etichettatura: I tagli devono essere preconfezionati singolarmente, sottovuoto e ogni confezione deve riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa vigente e i dati facoltativi previsti dal disciplinare di etichettatura debitamente autorizzato.
Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.
Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.
L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.
Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

72 - CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale:

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".
Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.
Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine , con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine"*.

73 - <u>CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA</u>

Descrizione: Vedi condizioni generali della carne.
Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.
Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.
Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.
Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).
Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.
Per la cura degli animali deve essere esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.
Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.
I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

<u>Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici</u>
Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.
Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.
Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.
Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.
Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.
Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.
Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.
Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".
L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della

carcassa, l’allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.
La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.
Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l’attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.
Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.
Le stesse devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.
I materiali per l’imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.
La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine”*.

74 - CARNE EQUINA

Descrizione: deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, R. D. 20.12.28 n. 3298 e s.m.i..
La carne equina si differenzia dalle carni rosse per il tasso “0” di colesterolo e il basso contenuto di grassi.

75 - SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.
Condizioni generali:
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

76 - LONZA DI SUINO DISOSSATA

A filiera controllata
Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..
Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.
Confezionamento: Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.
Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.
La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:
- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE
1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del
30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:
  - convenzionale;
  - estensivo al coperto: (polli);
  - biologico.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione,
macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e
dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o
conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio),

di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C
secondo normativa vigente.
Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.
Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

77 - POLLI A BUSTO

Convenzionale:
Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (Gallus domesticus) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91, nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe “A”, di buona conformazione e di adeguata maturità.
Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi prodotto convenzionale e quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
Confezionamento ed etichettatura:
data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

78 - COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Convenzionale:
Descrizione: Ricavate da carcasse di pollo domestico(Gallus domesticus) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe “A”. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.
Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr. La grammatura si intente essenziale.
Fusi: costituite da tibia e fibula,unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.
Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.
Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.
Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

79 - FESA DI TACCHINO MASCHIO

Convenzionale:
Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.
Da agricoltura biologica:
Descrizione: vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.
Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

80 - CARNE TRITA DI TACCHINO/POLLO/LONZA

Descrizione: vedere caratteristiche generali delle carni avicunicole e della carne di suino.
Deve essere confezionata sottovuoto.
Deve possedere requisiti previsti dal D.L. n.193 del 06.11.2007, dal D.L. n. 71 del 25.02.2000 e il Reg. CE 853/2004.
In particolare deve:
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i + 2° C.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

81 - PETTO DI POLLO SENZ' OSSO DA GR. 350 CIRCA

Convenzionale:
Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcella, senza sterno e parti cartillaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.
Da agricoltura biologica:
Descrizione: deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.
Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

82 - CONIGLIO

Descrizione: I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Il prodotto deve essere allevato e macellato in Italia e riportare il marchio "qualità coniglio italiano" (D.M. 408/1982), il lotto di macellazione e confezionamento.
Confezionamento: ogni coniglio dovrà essere confezionato singolarmente in involucro protettivo impermeabile sigillato, riportare il peso netto e le diciture di legge.
Le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento.
Può essere richiesto coniglio disossato.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

83 - AGNELLO DA LATTE

Descrizione: Le carni devono essere fornite in mezzene senza testa, zampe e frattaglie; conforme alla normativa vigente nazionale e CEE; provenire da animali in buono stato di nutrizione, di buona conformazione, con grasso abbondante intorno ai reni ma scarso nel corpo; nutriti esclusivamente con latte materno; esclusi animali immaturi.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato singolarmente in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

84 - FESA DI TACCHINO ARROSTO

Descrizione: ingredienti: senza aggiunta di polifosfati e fonti di glutine e derivati del latte.
Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).
Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

85 - BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Prodotto tipico
Descrizione: Prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare della massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.
Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

86 - COPPA DI SUINO STAGIONATA

Descrizione: Ricavata esclusivamente con muscoli della regione cervicale rifilata dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità; proporzione grasso/muscolo 30/70 %. Lunghezza cm 30/40.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

87 - COTECHINO DI PURO SUINO PRECOTTO

Descrizione: L'impasto deve essere costituito da carne di suino magra 50%, cotenna 30%, grasso 20%.
Confezionamento: ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto e riportare il peso netto.
Etichettatura: vedi condizioni generali con indicazione " da consumarsi previa cottura".
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

88 - MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO I° QUALITA'

Descrizione: Deve essere prodotta con carne suina 70% e lardello suino 30%.
Devono essere escluse parti cartillaginee, grassi secondari e di scarto, trippe, impiego di amidi e albume d'uovo. Le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite. Evitare eccesso di pepe.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

89 - PANCETTA DI SUINO

Descrizione: I prodotti sono: lardo fresco, pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.
Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. la stagionatura deve essere dichiarata.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

90 - PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.
Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.
Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartillaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.
Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.
All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Prodotto tipico
Descrizione: vedere prodotto convenzionale. Ottenuto da cosce intere non ricostituite di suino allevato secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. 13.2.90 n. 26 - D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. n. 30/90 - D.M. n. 298/93.
L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.
Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:
- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

91 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto tipico
Descrizione: ai sensi della L. 13.2.90 n. 26.
Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.
Caratteristiche merceologiche: forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.; peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg.; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.
Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura: non inferiore a 16 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura:

non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.
L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.
Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.
La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

92 - SALAME

Descrizione: Deve essere confezionato esclusivamente con carne di suino, di stagionatura non inferiore a giorni 50/60, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore e odore, senza aglio, senza derivati del latte e senza glutine, confezionato dentro un budello naturale. La macinatura dell'impasto deve essere di tipo medio/fino. L'impasto deve essere composto per il 30 % di grasso e per il 70 % di magro; l'umidità deve essere compresa tra il 30 e il 35%.
Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

93 - SALSICCIA DI PURO SUINO

Descrizione: Ricavate da carni suine di I° qualità, macinate finemente, contenenti tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile, impasto uniforme, grasso non superiore 30%.Budello naturale sottile. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.
Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Preconfezionato in involucro sottovuoto.
Etichettatura: vedi disposizioni generali con indicazione " da consumarsi previa cottura".
Imballaggi: vedi disposizioni generali.

94 - WURSTEL DI PURO SUINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio e nitrato di potassio.
Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 caduno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.
Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

95 - WURSTEL DI POLLO - TACCHINO
Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Inoltre non devono contenere alimenti geneticamente modificati, farine e grassi di origine animali, antibiotici; tutta la produzione deve essere controllata direttamente in tutte le fasi: dall'allevamento alla macellazione.
Ingredienti: carne di pollo (48%) e tacchino (42%), acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio.
Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 caduno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Imballaggi: vedi disposizioni generali

96 – CIMA ALLA GENOVESE

Descrizione: Pancia di vitello disossata, sgrassata, squadrata, cucita a mano e messa in salamoia per circa 7-10 gg.
Trascorso tale termine, il prodotto viene riempito con impasto composto da: uova fresche, prosciutto cotto senza polifosfati, carne di vitello, piselli fini, carote, insalata fresca, pinoli, formaggio parmigiano, aromi.
Chiuso l'involucro lo stesso viene cotto a 100° per circa tre ore. Successivamente il prodotto viene raffreddato in un abbattitore di calore.
Confezionamento: confezionato in sacchetti termoretraibili.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE E DERIVATI

Ai sensi delle leggi: Decr. MI.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n. 157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i.. **Etichettatura:** vedi disposizioni generali.

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.
Etichettatura: I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.L. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.
Confezionamento: vedi disposizioni generali.

97 - LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA'

Convenzionale
Descrizione: produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.
E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: Confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

98 - LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

99 - LATTE ACCADI' UHT

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.
Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.
Confezionamento: Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.
Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.
I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.
Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.
Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i..
Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80, art. 47 e 52 e s.m.i.
Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:
- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21
marzo 1973 e s.m.i.;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i.

Disposizioni generali relative al confezionamento:
- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

100 - ASIAGO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo D.P.R. 21/12/78 e s.m.i..
Asiago pressato, di prima scelta, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare con crosta sottile ed elastica.
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in carta o film plastico e imballato in cartoni chiusi; in spicchi o quarti sottovuoto o incartati ed etichettati. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento. In confezioni monodose o secondo richiesta.

101 - BESCIAMELLA U.H.T.

Descrizione: Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa,
colore bianco tipico, odore tipico della besciamella
Ingredienti: latte intero, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale.
Confezionamento: formato 500 ML. o secondo richiesta.

102 - BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.
Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.
Ingredienti budino al cioccolato: latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.
Ingredienti budino creme caramel: latte parzialmente scremato, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.
Ingredienti budino alla vaniglia: latte parzialmente scremato, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.
Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

103 - BURRO DI QUALITA'

Convenzionale
Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.
Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.
Confezionamento: Pani da gr. 0,125, gr. 250, gr. 500 e da Kg.1.

104 – CACIOTTA MISTO PECORA

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte di mucca intero pastorizzato, latte ovino, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso. La crosta appena accennata di spessore massimo di 1

mm. di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

105 – CRESCENZA - STRACCHINO

Convenzionale
Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: preconfezionato in pacchi da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

106 - EMMENTHAL

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Gusto caratteristico, non piccante né amaro. La pasta lucida con occhiatura regolare deve essere esente da sfoglia. Stagionatura minima due mesi.
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

107 - FONTAL

Convenzionale
Descrizione: Formaggio a pasta compatta senza sfoglia o porosità, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.
Da Agricoltura biologica
vedi descrizione prodotto convenzionale. Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

108 - FONTINA D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio grasso con pasta elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.
Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

109 - FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.
E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.
E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: Monoporzione da 60/100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

110 - FORMAGGIO FRESCO TIPO CAPRINO

Descrizione: Prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.
La pasta morbida non dovrà presentare gusto anomalo dovuto ad inacidimento o altro.
Confezionamento: Monoporzione da 40-60-100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

111 - FORMAGGINI

Descrizione: Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.
Ingredienti: formaggio, panna, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio e/o di potassio). Senza polifosfati e senza conservanti.
Confezionamento: porzioni avvolte in alluminio da 25/30 gr. cadauna.

112 - GORGONZOLA D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio D.O.P. erborinato avente le caratteristiche specifiche del D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i.. Di prima scelta, di gusto dolce o leggermente piccante, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno due mesi.
Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in quarti od ottavi in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione e al mantenimento della forma ed etichettati o in monoporzione etichettati.

113 - GRANA PADANO D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e s.m.i..
Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato.
Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

114 - GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO

Prodotto tipico
Descrizione: Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e s.m.i..
Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..
Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere Aspergillus.
Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

115 - ITALICO

Descrizione: Formaggio di prima scelta. La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni.
Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

116 - MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - **Di produzione nazionale**
Descrizione: Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale.
Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.
E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 gr. ed etichettata.
La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg. 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

117 - PANNA DA CUCINA UHT

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.
Confezionamento: Confezioni in Tetra Brik asettico da 200 ml. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

118 - PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.
La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.
Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.
Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

119 - PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere Aspergillus.
Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18/24 mesi.
Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

120 - RICOTTA

Convenzionale
Descrizione: Di prima scelta. Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino e di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente. Correttore di acidità: acido citrico. Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.
Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg. ed etichettato.
Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fuscelle che contengono la ricotta.

121 - TALEGGIO D.O.P.

Prodotto tipico
Descrizione: Formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15.9.88 e s.m.i.. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato. In confezioni monodose o secondo richiesta

122 - YOGURT INTERO

Convenzionale
Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.

123 - YOGURT MAGRO

Convenzionale
Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

124 - YOGURT ALLA FRUTTA

Convenzionale
Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.
Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.
Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

125 - FORMAGGIO DI CAPRA

Descrizione: Prodotto esclusivamente con latte di capra; caglio di pasta di capretto, a volte di agnello. Stagionatura da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi.
Forma: cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante.

126 - TOFU O FORMAGGIO DI SOIA

Descrizione: Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia; deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.
Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

127 - BUDINO DI SOIA

Descrizione: Prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.
Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

128 - MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Convenzionale:
Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria “A”, intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.
La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..
Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
Da agricoltura biologica
Descrizione: vedere prodotto convenzionale e Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i..
Confezionamento ed etichettatura: in confezione poliaccoppiata per alimenti da gr. 1000 e da gr. 500.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

129 - CARNE BOVINA IN SCATOLA

D.L. 30 dicembre 1992, n. 537 e s.m.i.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30.4.62, D.M. 21.3.73 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.84 e s.m.i.; ulteriori normative nel Decr. del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.82, G.U. N. 298 del 28.10.82 e nel successivo D.L. 25.1.92 n. 108 e s.m.i.. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni. Di peso tra gli 1 e 5 kg., n. 327 del 26.03.80 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, L. n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..
Etichettatura: deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e s.m.i..

130 - FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto al rispetto delle vigenti normative nazionali e CEE; prodotto da pesci di provenienza nazionale o estera, in contenitori destinati agli alimenti. I filetti di sgombro, dopo eliminazione dell'olio, non dovranno subire annerimenti o viraggi di colore.
L'olio di oliva impiegato deve coprire i filetti, esser limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.
Confezionamento: in scatole; in scatolette etichettate.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.
283 del 30/4/1962 e D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23/08/1982, G.U. N. 298 del 28/10/ 1982.
Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni.
Di peso tra gli 1 e 5 kg., D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 art. 67.
Etichettatura: a norma di legge.

131 - PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Descrizione: Dovrà essere prodotto con proteine vegetali in quantità non inferiore al 53%, sale marino, ortaggi disidratati (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%. L'estratto di verdure deve essere ottenuto come descritto nell'art. 7 del D.P.R. n. 567 del 30.05.1953 e s.m.i.. Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Dovrà essere privo di glutine, latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.
Confezionamento: Confezioni da Kg. 1 o 500 gr. in barattoli di materiale plastico per uso alimentare. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del preparato per brodo.
L' etichettatura del prodotto deve essere conforme al D.Lvo 109/92 e s.m.i..

132 - TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.
Confezionamento: Tonno in confezione da 80 gr. circa, in salamoia.

133 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.
Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..
Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..
Confezionamento: Tonno in confezione da 80 gr. circa, Kg. 1750 circa.
In banda stagnata o bag in box.

134 - TRIPPA PRECOTTA CONGELATA

Descrizione: Deve essere di prima qualità e rispondente alle normative vigenti nazionali e CE (D.P.R. n. 312 del 10/09/1991 e s.m.i.).
Confezionamento: vedi disposizioni generali.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali
Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i..
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L' odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

135 - ANELLI DI CALAMARI CONGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 10.
- Calo peso dopo scongelamento (%) max 20.

136 - BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere “Merluccius capensis o hubbsi” selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di

categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.
- Impanatura non superiore al 35 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente.

137 - CALAMARI INTERI SURGELATI 10/20

Descrizione: Il prodotto deve essere accuratamente toelettati, privi di visceri, cartilagini, pelle, ecc.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Glassatura (%) 10.
- Calo peso dopo scongelamento (%)10.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

138 - CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere “Merluccius capensis o hubbsi”.
- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti Porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.
Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

139 - FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.
I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.
Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.
Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

140 - FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi".
I filetti di merluzzo devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

- Glassatura (%) 5
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche esser confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

141 - FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

Nel caso di **prodotto già panato** gli ingredienti devono essere i seguenti:
filetti di platessa, panatura (acqua, pane grattugiato, farina di grano tenero, amido di patata, sale, pepe). senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60 %.
- Impanatura non superiore al 40 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, glassatura assente.

142 - SEPPIE PULITE CONGELATE 60/80

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

143 - POLPO EVISCERATO CONGELATO

Descrizione: I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L' odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Devono presentare: odore: caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; colore: superiormente rosato - inferiormente bianco rosato non rossastro; consistenza: soda, non gassosa o lattiginosa; sapore delicato e gradevole senza retrogusti anomali**.**
Dimensioni: gr. 500 - 800 circa.
Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

144 - VONGOLE SGUSCIATE CONGELATE

Descrizione: Prodotto costituito da vongole sgusciate, lavate, selezionate e surgelate in stabilimenti autorizzati CEE, nei quali vengono applicate tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
Devono avere: colore giallo non brunastro; odore caratteristico senza odori anomali, tipo ammoniacali; sapore delicato e gradevole; consistenza tenera.
- Glassatura (%) 10
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.
Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

145 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..
Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.
Confezionamento: L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.
Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti degli Asili Nido e delle sezioni di raccordo sarà di ml. 750 pro capite giornaliero; per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.
La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

146 - VINO BIANCO DA TAVOLA

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.
Confezionamento: le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento di confezionamento. Confezione su richiesta.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

147 - SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Convenzionale
Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.
Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.
I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.
I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.
In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.
Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.
Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.
Da Agricoltura biologica
Descrizione: vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.
Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta ....% minimo".

148 - SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %

Descrizione: Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.
Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

149 - BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Descrizione: Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.
Confezionamento: contenitore cartonato da 200 ml.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

150 - SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

Descrizione: Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti.
Confezionamento: confezioni in vetro, da litro o 750 ml.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

151 - LATTE DI SOIA

Da Agricoltura biologica
Descrizione: Prodotto destinato ad alimentazione particolare; può essere anche utilizzato in sostituzione del latte vaccino nei casi di intolleranza alle proteine di quest'ultimo.
Ingredienti: Bevanda 100% vegetale, a base di soia, olio di lino, acqua.
La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.
Confezionamento: da 500 ml.
Etichettatura: deve riportare il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE - GELATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

152 - CAFFÈ IN GRANI, MACINATO, MISCELA BAR, DECAFFEINATO

Descrizione: Il caffè in grani deve essere prodotto da semi (chicchi) privati dell'endocarpo (pergamino) ed, almeno in parte, del tegumento seminale (pellicola argentea) ed appartenenti ad una delle seguenti specie del genere coffea: c.arabica,

c.canephora e c.liberica. Il caffè decaffeinato non deve contenere più di 0,15 % di caffeina e umidità non superiore di 5 %.
Confezionamento: confezioni da 1 Kg., 0,500 Kg., 0.250 Kg.

153 - ORZO TOSTATO SOLUBILE

Da Agricoltura biologica
Descrizione: L'orzo deve provenire da coltivazioni biologiche, presentarsi in grani, avere granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe.
Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.
I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.
La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Indicazioni obbligatorie: disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.
Confezionamento: confezioni su richiesta.

154 - SALE MARINO GROSSO e FINO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei.
Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).
E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.
Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

155 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO
Convenzionale
Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..
Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.
Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.
Da Agricoltura biologica
Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.
Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:
- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".
Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.
L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.
Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.
La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.
Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

156 - <u>OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE</u>

Descrizione: Il prodotto deve avere gli stessi requisiti di legge (vedi olio di oliva extra vergine). Deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto assolutamente perfetto.
Confezionamento: bustine monodose da 10 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

157 - <u>OLIO MONOSEME DI ARACHIDE E DI GIRASOLE</u>

Descrizione: Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n. 1002/1989.
Confezionamento: in contenitori sigillati da l. 1. L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992.
I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.
La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.
Etichettatura: a norma di legge.

158 - <u>ACETO DI VINO BIANCO</u>

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.
Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.
Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1- 2 - 500 ml..
Etichettatura: a norma di legge.

159 - <u>ACETO DI MELE</u>

<u>Da Agricoltura Biologica</u>
Descrizione: prodotto derivato dal succo di mele fermentato e sottoposto ad acetificazione secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..
Confezionamento: bottiglie di vetro da 500 ml.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162.
Etichettatura a norma di legge.

160 - ACETO ROSSO

Descrizione: esclusivamente da vini rossi.
Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.
Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1.
descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (vedi anche art. 11 D.P.R. 14 maggio 1968 n.773)
Etichettatura: vedi disposizioni generali.

161 - ACETO MONODOSE

Descrizione: ingrediente aceto di vino.
Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

162 - KETCHUP MONODOSE

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi, ne aggiunta di grassi alimentari.
Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

163 - ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).
Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

164 - ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE

Descrizione: Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della L. n. 139 del 31 marzo 1980 e s.m.i.

165 - ZUCCHERO DI CANNA

Descrizione: Zucchero greggio di canna.
Confezionamento: Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

166 - ZUCCHERO A VELO

Descrizione: Composto da amido di mais e zucchero.
Confezionamento: buste da gr. 125.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

167 - LIEVITO PER DOLCI

Descrizione: Composto da di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.
Confezionamento: bustine monodose da gr. 16.
Etichettatura: vedi disposizioni generali

168 - LIEVITO DI BIRRA FRESCO

Descrizione: costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.
Confezionamento: Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i..
Etichettatura: vedi disposizioni generali

169 - ZAFFERANO IN POLVERE

Descrizione: il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del Crocus sativus L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
Confezionamento: flaconi da 2 gr. in imballaggi chiusi e in bustine da 0,125 gr.
Etichettatura: vedi disposizioni generali

170 - PREPARATO SOLUBILE AL CACAO

Descrizione: Prodotto di fantasia ai sensi del Decr. Lvo 12.6.03 n.178 e s.m.i., solubile nel latte. Gli ingredienti richiesti sono: zucchero, cacao magro, lecitine, aromi naturali.

171 - TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO AL LATTE/FONDENTE

Provenienza Commercio Equo e Solidale – Da Agricoltura Biologica
Descrizione:
Tavoletta di puro cioccolato finissimo al latte/fondente. Prodotta a partire da materie prime provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale.

Ingredienti cioccolato al latte: zucchero, latte in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 34% minimo.

Ingredienti cioccolato fondente: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 60% minimo.

Confezionamento: da gr. 20.
Etichettatura: vedi disposizioni generali

172 - MIELE VERGINE INTEGRALE ITALIANO

Descrizione: Ai sensi del Decr. L.vo n. 179 del 21.05.04. Si richiede miele di acacia, mille fiori, tiglio o castagno. Si richiede analisi bromatologica di ogni prodotto ed in particolare: tenore d'acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Il miele non deve:
a) presentare sapore od odore estranei;
b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
d) presentare una acidità modificata artificialmente;
e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
Confezionamento: confezioni da 500 gr. o monodose da gr. 25 circa.
Da Agricoltura Biologica
Descrizione: Proveniente da agricoltura biologica (Reg. CEE n.2092/91 e s.m.i.). Gli apiari devono essere situati in campi gestiti biologicamente e/o aree naturali. Ogni alveare deve essere costituito prevalentemente da materiali naturali. Non devono sussistere materiali negli alveari che possono essere fonte di elementi tossici nel miele. Tutte le procedure di cura degli alveari sono svolte senza sostanze di sintesi, ma solo con sostanze assolutamente naturali. Il prodotto deve essere certificato.
Confezionamento: confezioni da 500 gr o a seconda richiesta.

173 - OVETTI AL CIOCCOLATO

Descrizione: Ovetto pasquale con sorpresa; prodotto con cioccolato al latte, le cui caratteristiche organolettiche di gusto di latte accentuato. Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali. Sorpresina a norma CEE.
Confezionamento: peso medio intorno ai 25/30 gr.

174 - MONETINE DI CIOCCOLATO

Descrizione: il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche di gusto di latte accentuato.
Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali.
Confezionamento: in retine contenenti gr. 40 - 50 di monetine.

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..
La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:
- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

175 - GELATO COPPA CAFFE'

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai 60- 80 gr., corredato da cucchiaino resistente.
Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte scremato, zucchero, burro, oli vegetali, sciroppo di glucosio, panna, caffè solubile (0.85%), addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

176 - GELATO DA PASSEGGIO: IN COPPETTA , CON BISCOTTO E VANIGLIA, MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTITI, CONO CIALDA-VANIGLIA-CACAO.

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70.La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150, corredata da cucchiaino resistente.
Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.
La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, solo vaniglia, solo fiordilatte.

177 - GELATI A BASE VEGETALE
Descrizione: Ingredienti: a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo.

I GELATI SARANNO CONSERVATI IN FREEZERS CONCESSI IN COMODATO D'USO.

178 - ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali: ai sensi del Decr. Lvo 27.1.92 n. 111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125 (alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini) e s.m.i. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. Lvo 27.1.92 n. 111 e s.m.i..
Alimenti richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzare, farina lattea, ecc.

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI